Summit®



BARBACOA DE GAS

Guía del propietario de la barbacoa de gas LP

E-670™ · S-670™

#48790



LEA ATENTAMENTE ESTA GUÍA DEL PROPIETARIO ANTES DE UTILIZAR SU BARBACOA DE GAS

⚠ PELIGRO

Si huele a gas:

1. **Corte el suministro de gas del aparato.**
2. **Apague las llamas abiertas.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a la compañía de gas o a los bomberos.**

Los escapes de gas pueden provocar incendios o explosiones que pueden causar graves daños personales y materiales, e incluso víctimas mortales.

⚠ ADVERTENCIAS

1. **No almacene ni utilice gasolina ni vapores o líquidos inflamables cerca de este o de cualquier otro aparato.**
2. **No almacene bombonas de gas no conectadas para su uso cerca de este o de cualquier otro aparato.**

⚠ ADVERTENCIA: Siga cuidadosamente todos los procedimientos de comprobación de escapes de este manual antes de poner en funcionamiento la barbacoa. Hágalo aunque la barbacoa haya sido montada por el proveedor.

⚠ ADVERTENCIA: No encienda este aparato sin leer primero las secciones de ENCENDIDO DEL QUEMADOR de este manual.

INFORMACIÓN PARA EL INSTALADOR: Este manual debe quedar en poder del propietario, que debe conservarlo para usos futuros.

SOLO PARA USO EXTERIOR.

CE :845BR-0035
ID: 0845

48790 08/01/14 LP
ES - SPANISH

ADVERTENCIAS

⚠ PELIGRO

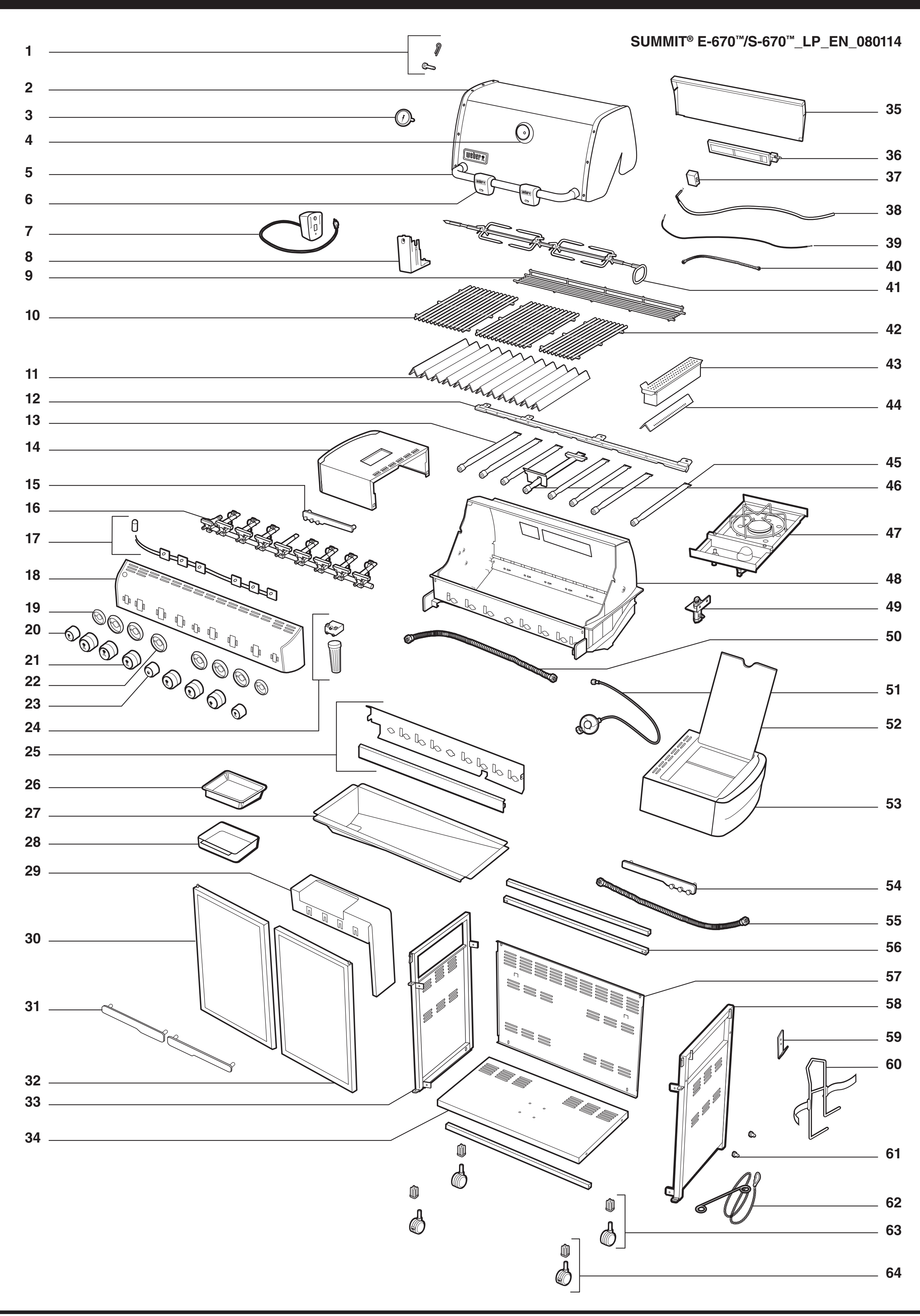
Si no se siguen los avisos sobre peligros, advertencias y precauciones incluidos en este manual del propietario, pueden producirse daños materiales y personales graves o la muerte, así como incendios y explosiones.

⚠ ADVERTENCIAS

- ⚠ **Siga las instrucciones sobre la conexión del regulador para el tipo de barbacoa de gas correspondiente.**
- ⚠ **No almacene bombonas de gas de repuesto debajo de barbacoa o cerca de ella.**
- ⚠ **No coloque la tapa de la barbacoa o ningún elemento inflamable encima o dentro del área de almacenamiento que hay debajo de la barbacoa.**
- ⚠ **Montar la barbacoa de manera incorrecta puede resultar peligroso. Siga cuidadosamente las instrucciones de montaje de este manual.**
- ⚠ **Después de un periodo de almacenamiento o sin utilizarla, compruebe que no haya escapes de gas ni obstrucciones en el quemador de la barbacoa de gas Weber antes de ponerla en funcionamiento. Consulte las instrucciones de este manual para ver los procedimientos correctos.**
- ⚠ **No utilice una llama para comprobar si hay escapes de gas.**
- ⚠ **No ponga en funcionamiento la barbacoa de gas Weber® si hay conexiones de gas con escapes.**
- ⚠ **No debe haber materiales inflamables a menos de una distancia de 60 cm aproximadamente de la parte posterior o lateral de la barbacoa.**
- ⚠ **La barbacoa de gas Weber® no debe dejarse en manos de los niños. Las piezas accesibles de la barbacoa pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños lejos de la barbacoa mientras esté en funcionamiento.**
- ⚠ **Extreme las precauciones cuando utilice la barbacoa de gas Weber®. Estará caliente durante la cocción o la limpieza, y nunca se debe dejar sin vigilancia ni mover cuando está en funcionamiento.**
- ⚠ **Si los quemadores se salen durante la cocción, apague todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de intentar encender de nuevo la llama de gas mientras observa las instrucciones de encendido.**
- ⚠ **No utilice carbón, briquetas ni roca de lava en la barbacoa de gas Weber®.**
- ⚠ **Al cocinar, no se incline nunca hacia la barbacoa abierta ni coloque las manos o los dedos en la parte delantera de la caja de cocción.**
- ⚠ **En caso de producirse llamaradas incontroladas, saque los alimentos fuera de las llamas hasta que se apaguen.**
- ⚠ **Si se produce fuego de grasa, apague todos los quemadores y deje la tapa cerrada hasta que el fuego desaparezca.**
- ⚠ **La barbacoa de gas Weber® se debe limpiar con cuidado a intervalos regulares.**
- ⚠ **Al limpiar las válvulas o los quemadores, no agrande los orificios o las ranuras.**
- ⚠ **El gas propano líquido no es gas natural. La conversión o el intento de uso de gas natural en una unidad de gas de baja presión es peligroso y anulará la garantía.**
- ⚠ **Las bombonas de gas abolladas u oxidadas pueden resultar peligrosas y deben ser controladas por el proveedor de gas. No utilice bombonas de gas con válvulas estropeadas.**
- ⚠ **Aunque las bombonas de gas pueden parecer vacías, es posible que contengan gas. Las bombonas se deben transportar y almacenar en consecuencia.**
- ⚠ **Bajo ninguna circunstancia debe intentar desconectar el regulador de gas ni ninguno de los accesorios cuando la barbacoa esté en funcionamiento.**
- ⚠ **Use guantes o manoplas para barbacoa resistentes al calor mientras utiliza la barbacoa.**
- ⚠ **No utilice esta barbacoa a menos que todas las piezas estén en su sitio. La unidad deberá montarse correctamente de acuerdo con las instrucciones señaladas en “Instrucciones de montaje”.**
- ⚠ **No ponga el depósito de combustible dentro del armario.**
- ⚠ **No instale este modelo de barbacoa en ninguna estructura deslizante o integrada en un muro. Ignorar esta advertencia podría provocar un incendio o una explosión que, a su vez, podría causar daños materiales y personales graves, o incluso la muerte.** ◆

ÍNDICE

VISTA DETALLADA



LISTA DE VISTA DETALLADA

1. **Piezas metálicas de la cubierta**
2. **Cubierta**
3. **Termómetro**
4. **Soporte del termómetro**
5. **Asa**
6. **Luz de asa Grill Out™**
7. **Motor del asador**
8. **Soporte del asador**
9. **Rejilla de calentamiento**
10. **Parrilla de cocción***
11. **Barra Flavorizer®**
12. **Cabal Crossover®**
13. **Tubo del quemador**
14. **Mesa lateral**
15. **Soporte para utensilios izquierdo**
16. **Colector**
17. **Conexión de cableado del panel de control**
18. **Panel de control**
19. **Soporte del mando pequeño**
20. **Mando pequeño**
21. **Mando grande**
22. **Soporte del mando grande**
23. **Mando del quemador Sear Station®**
24. **Alojamiento de la pila**
25. **Deflector de agua / Protección térmica**
26. **Bandeja desechable recogedora de gotas**
27. **Bandeja deslizante colectora de grasa**
28. **Bandeja recogedora**
29. **Soporte de la bandeja recogedora**
30. **Puerta izquierda**
31. **Manilla de la puerta**
32. **Puerta derecha**
33. **Panel del marco izquierdo**
34. **Panel inferior**
35. **Tapa del quemador de infrarrojos**
36. **Quemador de infrarrojos**
37. **Caja del quemador de infrarrojos**
38. **Cable de encendido del quemador de infrarrojos**
39. **Termopar**
40. **Tubo flexible del quemador de infrarrojos**
41. **Conjunto del asador giratorio**
42. **Parrilla de cocción***
43. **Caja del ahumador**
44. **Barra del ahumador**
45. **Quemador ahumador**
46. **Tubo del quemador Sear Station®**
47. **Quemador lateral**
48. **Caja de cocción**
49. **Separador**
50. **Tubo flexible del colector**
51. **Tubo flexible / Regulador**
52. **Tapa del quemador lateral**
53. **Mesa del quemador lateral**
54. **Soporte para utensilios derecho**
55. **Línea de gas del quemador principal**
56. **Soporte del marco**
57. **Panel trasero**
58. **Panel derecho del marco**
59. **Apoyo para el soporte colgante de la bombona**
60. **Soporte colgante de la bombona**
61. **Tope metálico de la bombona**
62. **Soporte para cerillas**
63. **Rueda giratoria**
64. **Rueda giratoria de bloqueo**

*La parrilla de cocción puede variar en función del modelo adquirido.

GARANTÍA

Gracias por adquirir un producto WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") se enorgullece de ofrecer un producto seguro, duradero y fiable.

Esta Garantía Voluntaria de Weber se le ofrece sin ningún coste adicional. Contiene la información necesaria para que reparen su producto WEBER® en el caso improbable de fallo o defecto.

De conformidad con las leyes aplicables, el cliente tiene varios derechos en caso de que el producto sea defectuoso. Dichos derechos incluyen desempeño o sustitución suplementaria, reducción del precio de compra y compensación. En la Unión Europea, por ejemplo, esta sería una garantía legal de dos años a partir de la fecha de entrega del producto.
Estos y otros derechos legales permanecen inalterados por la disposición de la presente garantía. De hecho, la presente garantía otorga derechos adicionales al Propietario independientemente de las provisiones legales de la garantía.

GARANTÍA VOLUNTARIA DE WEBER

Weber garantiza, al comprador original del producto WEBER® (o en el caso de un regalo o artículo promocional, a la persona que lo adquirió como regalo o artículo promocional), que el producto WEBER® está libre de defectos materiales y de mano de obra durante el/los periodo(s) de tiempo abajo especificado(s) siempre y cuando se monte y use de acuerdo con la Guía del Propietario que lo acompaña. (Nota: si pierde o extravía la Guía del Propietario WEBER®, hay una disponible a través de Internet en el sitio web www.weber.com o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido). En condiciones de uso y mantenimiento normales en apartamentos y residencias unifamiliares privadas, Weber acuerda reparar o sustituir las piezas defectuosas dentro de los periodos de tiempo, limitaciones y exclusiones aplicables que se disponen a continuación. EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY APLICABLE, ESTA GARANTÍA SE EXTIENDE ÚNICAMENTE AL COMPRADOR ORIGINAL Y NO ES TRANSFERIBLE A PROPIETARIOS POSTERIORES, SALVO EN EL CASO DE REGALOS Y ARTÍCULOS PROMOCIONALES, TAL Y COMO SE DISPONE ANTERIORMENTE.

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA

A fin de garantizar una cobertura de la garantía sin problemas, es importante (pero no obligatorio) registrar el producto WEBER® a través de Internet en el sitio web www.0 o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido). Conserve también el comprobante de compra original y/o factura. El acto de registrar su producto WEBER® confirma la cobertura de su garantía y proporciona un enlace directo entre usted y Weber en el caso de que tengamos que ponernos en contacto con usted.

La garantía anterior solo se aplica si el Propietario cuida razonablemente el producto WEBER® observando todas las instrucciones de montaje, instrucciones de utilización y mantenimiento preventivo tal y como se describe en la Guía del Propietario que lo acompaña, salvo que el Propietario pueda probar que el defecto o fallo es independiente del no cumplimiento de las obligaciones mencionadas anteriormente. Si vive en una zona costera o su producto está ubicado cerca de una piscina, el mantenimiento incluye el lavado y enjuague regular de las superficies exteriores tal y como se describe en la Guía del Propietario que lo acompaña.

UTILIZACIÓN DE LA GARANTÍA / EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Si cree que hay alguna pieza cubierta por esta Garantía, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Weber mediante la información de contacto en nuestro sitio web (www.weber.com o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido). Weber, después de investigarlo, reparará o sustituirá (según su criterio) la pieza defectuosa cubierta por esta Garantía. En el caso de que la reparación o la sustitución no sean posibles, Weber podrá optar (según su criterio) por sustituir la barbacoa en cuestión por una nueva de igual o más valor. Weber podrá pedirle que devuelva las piezas para su inspección con los gastos de envío pagados previamente.

Esta GARANTÍA no tendrá efecto en caso de daños, deterioros, decoloraciones y/u oxidación de los que Weber no sea responsable provocados por:

- Abuso, uso indebido, alteración, modificación, mal uso, vandalismo, negligencia, montaje o instalación incorrectos y no realizar correctamente el mantenimiento rutinario normal;
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluyendo, pero no limitándose a daños en los tubos del quemador y/o los tubos flexibles de gas;
- Exposición a aire salino y/o fuentes de cloro como piscinas y balnearios/jacuzzis;
- Condiciones climáticas muy adversas como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis, tornados o tormentas fuertes.

El uso y/o instalación de piezas en el producto WEBER® que no sean piezas originales Weber anulará esta Garantía y cualquier daño resultante no estará cubierto por esta Garantía. Cualquier conversión de una barbacoa de gas no autorizada por Weber o no realizada por un técnico de servicio autorizado por Weber anulará esta Garantía.

PERIODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

Cuba de cocción: 10 años, sin óxido/quemaduras
(2 años la pintura excluyendo decoloración)

Conjunto de la tapa: 10 años, sin óxido/quemaduras

Tubos del quemador de acero inoxidable: 10 años, sin óxido/quemaduras

Parrillas de cocción de acero inoxidable: 5 años, sin óxido/quemaduras

Barras Flavorizer® de acero inoxidable: 5 años, sin óxido/quemaduras

Parrillas de cocción de hierro colado vitrificado: 5 años, sin óxido/quemaduras

Todas las demás piezas: 2 años

CLÁUSULAS DE EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

ADEMÁS DE LA GARANTÍA Y LAS EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD DESCRITAS EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA, NO EXISTEN MÁS DECLARACIONES VOLUNTARIAS O DE GARANTÍA EXPLÍCITAS DE RESPONSABILIDAD MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICABLE A WEBER. LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA TAMPOCO LIMITA NI EXCLUYE SITUACIONES O RECLAMACIONES EN LAS QUE WEBER TENGA UNA RESPONSABILIDAD OBLIGATORIA SEGÚN ESTABLEZCA LA LEY.

NINGUNA GARANTÍA SE APLICARÁ DESPUÉS DEL PERÍODO APLICABLE DE ESTA GARANTÍA. NINGUNA OTRA GARANTÍA OTORGADA POR OTRA PERSONA O ENTIDAD, INCLUYENDO EL DISTRIBUIDOR O EL VENDEDOR MINORISTA, EN RELACIÓN AL PRODUCTO (COMO CUALQUIER "GARANTÍA EXTENDIDA") VINCULARÁ A WEBER. LA SOLUCIÓN EXCLUSIVA DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PIEZA O EL PRODUCTO.

EN NINGÚN CASO EL REINTEGRO DE ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA SERÁ MAYOR QUE EL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER VENDIDO.

USTED ASUME EL RIESGO Y RESPONSABILIDAD POR LAS PÉRDIDAS, DAÑOS O ACCIDENTES QUE LE OCURRAN A USTED O A SU PROPIEDAD Y/O A LOS DEMÁS O A SU PROPIEDAD COMO CONSECUENCIA DEL USO INDEBIDO O ABUSO DEL PRODUCTO O DE NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES SUMINISTRADAS POR WEBER EN LA GUÍA DEL PROPIETARIO QUE LO ACOMPAÑA.

LAS PIEZAS Y ACCESORIOS QUE SE SUSTITUYAN A TENOR DE LOS DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA SOLO ESTÁN GARANTIZADOS DURANTE EL PERIODO(S) RESTANTE(S) DE LA GARANTÍA ORIGINAL.

ESTA GARANTÍA SOLO SE APLICA A USO EN APARTAMENTOS O RESIDENCIAS UNIFAMILIARES PRIVADAS Y NO SE APLICA A BARBACOAS WEBER UTILIZADAS EN ENTORNOS COMERCIALES O COMUNALES TALES COMO RESTAURANTES, HOTELES, CENTROS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE ALQUILER.

WEBER PODRÁ CAMBIAR DE VEZ EN CUANDO EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS. NADA DE LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA SE INTERPRETARÁ COMO UNA OBLIGACIÓN POR PARTE DE WEBER PARA INCORPORAR DICHOS CAMBIOS DE DISEÑO EN PRODUCTOS FABRICADOS CON ANTERIORIDAD, TALES CAMBIOS TAMPOCO SE INTERPRETARÁN COMO UNA ACEPTACIÓN DE QUE LOS DISEÑOS ANTERIORES ERAN DEFECTUOSOS.

Consulte la lista de unidades de negocio internacionales al final de esta guía del Propietario para obtener información de contacto adicional.

INSTRUCCIONES GENERALES

Esta barbacoa de gas Weber® es un aparato portátil de cocción al aire libre. Con la barbacoa de gas Weber® puede hacer barbacoas, asar y cocer con unos resultados difíciles de obtener con aparatos de cocina interiores. La tapa cerrada y las barras Flavorizer® producen ese sabor "al aire libre" típico de los alimentos.

La barbacoa de gas Weber ® es portátil, por lo que puede cambiarla fácilmente de lugar en el jardín o en el patio. Transportabilidad significa que puede llevarse la barbacoa de gas Weber® con usted cuando se desplace.

El suministro de propano líquido es fácil de usar y proporciona un mayor control de la cocción que el combustible de carbón.

- Estas instrucciones le proporcionan los requisitos mínimos para el montaje de la barbacoa Weber®. Por lo tanto, le recomendamos que las lea detenidamente antes de utilizar la barbacoa de gas Weber ®.
- Los niños no deberían utilizar esta barbacoa.
- No la conecte a una fuente de gas natural (gas ciudad). Las válvulas y orificios están diseñados exclusivamente para gas propano.
- La barbacoa está hecha para ser utilizada con briquetas de carbón o roca de lava.
- Use solamente una bombona de propano líquido de 3 kg-13 kg.
- En el Reino Unido, este aparato debe equiparse con un regulador conforme a BS 3016, con una salida nominal de 37 milibares (se suministra con la barbacoa).
- Evite enroscar el tubo flexible.
- La longitud del tubo flexible no debe sobrepasar 1,5 metros.
- Se recomienda sustituir el tubo flexible del quemador en la barbacoa de gas Weber cada 5 años. Puede que en algunos países haya que sustituir el tubo flexible de gas en menos de 5 años, por lo tanto, habrá que observar los requisitos del país.
- El usuario no debe modificar ninguna pieza sellada por el fabricante.
- Cualquier modificación del aparato puede resultar peligrosa.
- Utilice solamente un regulador y un tubo flexible de baja presión homologado a escala nacional.
- Los reguladores de presión y los tubos flexibles solo deberán sustituirse por aquellos especificados por el fabricante del aparato de cocina al aire libre. ◆

ALMACENAMIENTO

- Cuando la barbacoa de gas Weber® no esté siendo utilizada, cierre la válvula de la bombona de suministro de gas.
- Cuando almacene la barbacoa de gas Weber® en el interior, desconecte la línea de suministro de gas. La bombona de gas deberá almacenarse en el exterior en un lugar bien ventilado.
- Si no retira la bombona de suministro de gas de la barbacoa de gas Weber®, la barbacoa y la bombona deberán almacenarse en el exterior en un lugar bien ventilado.
- Las bombonas de suministro de gas deberán almacenarse en el exterior en un lugar bien ventilado lejos del alcance de los niños. Las bombonas de suministro de gas desconectadas no deberán almacenarse dentro de un edificio, garaje o cualquier otro recinto cerrado. ◆

INSTRUCCIONES GENERALES

FUNCIONAMIENTO

⚠ **ADVERTENCIA: Este aparato está diseñado para ser utilizado solamente al aire libre y nunca deberá utilizarse en garajes o porches y verandas cerrados.**
⚠ **ADVERTENCIA: La barbacoa de gas Weber® no se debe utilizar bajo un techo combustible sin protección o que sobresalga.**
⚠ **ADVERTENCIA: No debe haber materiales inflamables a menos de una distancia de 60 cm aproximadamente de la parte superior, inferior, posterior o lateral de las barbacoa.**
⚠ **ADVERTENCIA: La barbacoa de gas Weber® no está prevista para su instalación en vehículos o barcos recreativos.**
⚠ **ADVERTENCIA: Durante el uso, toda la barbacoa se calienta. Nunca la deje desatendida.**
⚠ **ADVERTENCIA: Mantenga el cable de red eléctrica y el tubo flexible de suministro de combustible lejos de superficies calientes.**
⚠ **ADVERTENCIA: Mantenga el área de cocción libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc., y materiales combustibles.**
⚠ **ADVERTENCIA: Nunca almacene bombonas de suministro de gas de repuesto cerca de la barbacoa de gas Weber®.**
⚠ **ADVERTENCIA: Este aparato se calienta mucho. Tenga mucho cuidado cuando haya niños o personas mayores presentes.**
⚠ **ADVERTENCIA: No mueva el aparato cuando esté encendido.**
⚠ **ADVERTENCIA: Lleve guantes protectores cuando utilice este aparato.** ◆

INSTRUCCIONES DEL GAS

SUGERENCIAS PARA UNA MANIPULACIÓN SEGURA DE LAS BOMBONAS DE PROPANO LÍQUIDO

- El propano líquido es un producto derivado del petróleo como lo son la gasolina y el gas natural. El propano líquido es un gas a temperatura y presión normal. Bajo presión moderada, dentro de una bombona, el gas propano es un líquido. A medida que se libera la presión, el líquido se vaporiza convirtiéndose en gas.
- El propano líquido tiene un olor similar al gas natural. Deberá ser consciente de este olor.
- El propano líquido es más pesado que el aire. Las fugas de propano líquido pueden permanecer en áreas bajas y no dispersarse.
- La bombona de propano líquido siempre se debe instalar, transportar y almacenar en posición vertical. Las bombonas de propano líquido no deberán dejar caerse ni manipularse bruscamente.
- Nunca almacene ni transporte la bombona de propano líquido donde las temperaturas puedan alcanzar 51°C (demasiado caliente para sujetar con la mano - por ejemplo: no deje la bombona de propano en un coche en un día caluroso).
- Trate las bombonas de propano “vacías” con el mismo cuidado que si estuviesen llenas. Incluso cuando el depósito de propano líquido esté vacío, puede que haya presión de gas en el interior. Cierre siempre la válvula de la bombona antes de desconectarla.
- No utilice una bombona de propano líquido dañada. Las bombonas de propano líquido abolladas u oxidadas o que tengan la válvula dañada pueden ser peligrosas y deberán sustituirse por una nueva inmediatamente.
- La junta donde el tubo flexible se conecta a la bombona de propano líquido se debe comprobar por si presenta fugas cada vez que se vuelva a conectar la bombona de propano líquido. Por ejemplo, compruebe cada vez que vuelva a llenar la bombona de propano líquido.
- Asegúrese de que el regulador está montado con el pequeño orificio de ventilación apuntando hacia abajo de forma que no recoja agua. Este orificio de ventilación deberá permanecer libre de suciedad, grasa, insectos etc. ◆

SUSTITUCIÓN DE TUBO FLEXIBLE, REGULADOR Y VÁLVULA

⚠ **AVISO IMPORTANTE: Recomendamos sustituir el tubo de conducción de gas en su barbacoa Weber cada 5 años. Algunos países pueden tener normativas en las que se tenga que sustituir el tubo de conducción de gas antes de los 5 años; por lo tanto este requisito tiene prioridad.**

Para el recambio de válvula, regulador y tubo flexible, contacte con el Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante nuestra página web en el apartado información de contacto. Consulte www.weber.com.

PAÍS	TIPO DE GAS Y PRESIÓN
Bulgaria, Chipre, República Checa, Dinamarca, Estonia, Finlandia, Hungría, Islandia, Letonia, Lituania, Malta, Países Bajos, Noruega, Rumanía, Eslovaquia, Eslovenia, Suecia, Turquía	**I_3B/P - 30 mbar**
Bélgica, Francia, Grecia, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Portugal, España, Suiza, Reino Unido	**I_{3+} - 28-30 / 37 mbar**
Polonia	**I_3P - 37 mbar**
Austria, Alemania	**I_3B/P - 50 mbar**

DATOS DE CONSUMO

	Propano kW	Butano kW
Summit® 420	18,0	20,2
Summit® 470	26,0	30,2
Summit® 620	21,1	24,0
Summit® 670	29,3	33,4
	Propano g/h	**Butano g/h**
Summit® 420	1.287	1.470
Summit® 470	1.858	2.198
Summit® 620	1.508	1.747
Summit® 670	2.094	2.431

INSTALACIÓN DE LA BOMBONA

Compre de una bombona de gas llena de su distribuidor

La bombona siempre se debe instalar, transportar y almacenar en posición vertical. Nunca deje caer la bombona o que se manipule sin cuidado. Nunca almacene la bombona donde las temperaturas puedan sobrepasar los 51°C (demasiado caliente para sujetar con la mano). Por ejemplo, no deje la bombona en el coche en días calurosos. (Consulte: “SUGERENCIAS PARA UNA MANIPULACIÓN SEGURA DE LAS BOMBONAS DE PROPANO LÍQUIDO”). ◆

OPCIONES DE UBICACIÓN DE INSTALACIÓN DE LA BOMBONA

Puede instalar la bombona en el panel lateral derecho mediante el soporte colgante de la bombona o colocar la bombona en el suelo. En cualquier caso, la bombona deberá colocarse fuera del armario base, en el lado derecho de la barbacoa. No intente instalar la bombona dentro del armario base.

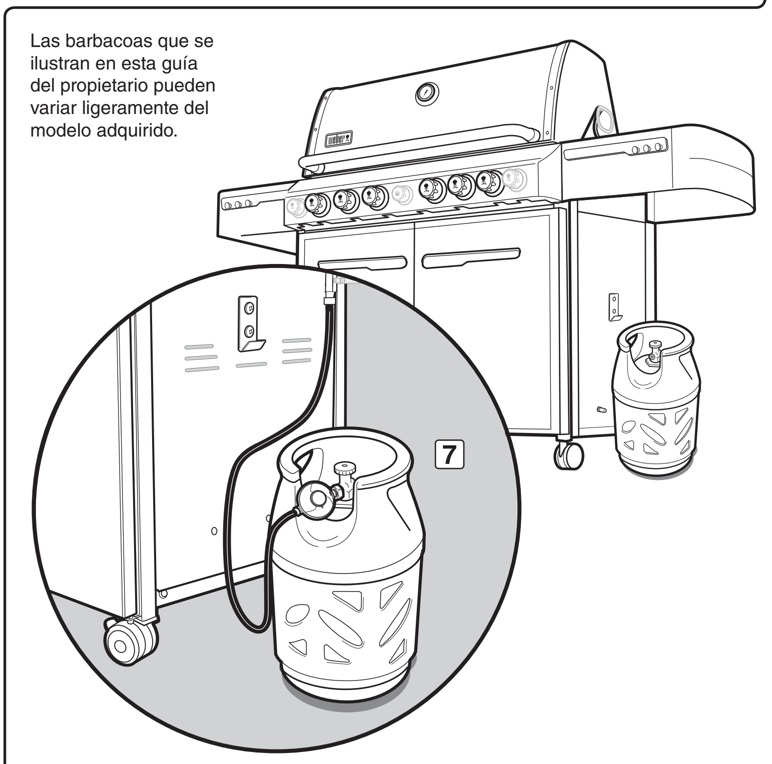
Instalación del soporte colgante de la bombona

Necesitará: el apoyo para el soporte colgante de la bombona **(1)** y el soporte colgante de la bombona **(2)**.

A) Coloque el apoyo del soporte colgante de la bombona en el panel exterior derecho de la barbacoa. Fíjelo con tornillos, arandelas y tuercas **(3)**.
B) Instale los topes metálicos de la bombona **(4)** en los dos orificios debajo del apoyo del soporte colgante de la bombona. Fíjelo con tornillos, arandelas y tuercas.
C) Gire la bombona hasta que la abertura de la válvula esté orientada hacia la parte delantera de la barbacoa.
D) Sujete el soporte colgante e incline la bombona de forma que los dos pliegues del soporte colgante queden debajo de la brida de la base de la bombona. Ajuste la longitud de la correa a la de la bombona y una los extremos con el cierre **(5)**.
E) Levante y coloque el soporte colgante de la bombona en el apoyo del soporte colgante de la bombona tal y como se muestra **(6)**

Colocación en el suelo

A) Coloque la bombona en el suelo, fuera del armario base, en el lado derecho de la barbacoa **(7)**.
B) Gire la bombona de propano líquido para que la abertura de la válvula esté orientada hacia la parte delantera de la barbacoa de gas Weber®. ◆



Las barbacoas que se ilustran en esta guía del propietario pueden variar ligeramente del modelo adquirido.

CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE PROPANO LÍQUIDO

⚠ Advertencia: Asegúrese de que la válvula de la bombona de propano líquido está cerrada.

A) Conecte la bombona de propano líquido.

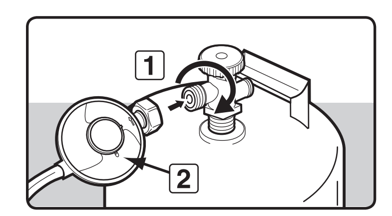
Algunos reguladores se presionan para conectarse y se sacan para desconectarse, otros tienen una tuerca con una rosca hacia la izquierda que se conecta a la válvula de la bombona. Siga una de las instrucciones específicas de conexión del regulador que se muestran en función del tipo de regulador.

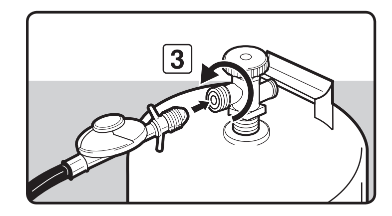
a) Atornille el empalme del regulador en el depósito girando en la dirección de las agujas del reloj **(1)**. Coloque el regulador de forma que el orificio de ventilación **(2)** esté orientado hacia abajo.

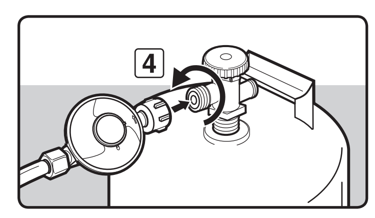
b) Atornille el empalme del regulador en el depósito girando en la dirección contraria a las agujas del reloj **(3) (4)**.

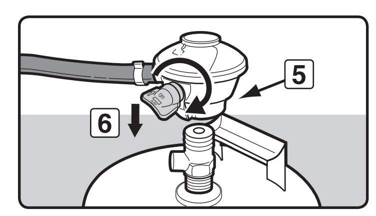
c) Gire la palanca del regulador **(5)** a la derecha hasta la posición apagada. Empuje el regulador hacia abajo en la válvula del depósito hasta que el regulador encaje en su posición **(6)**.

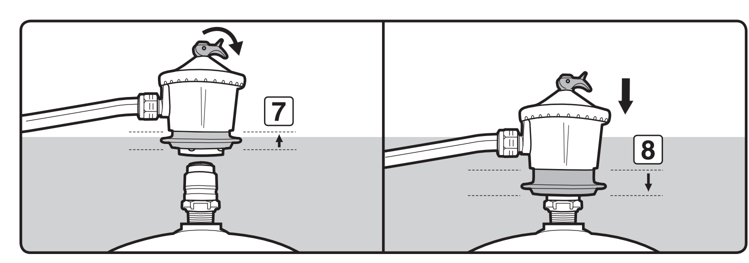
d) Asegúrese de que la palanca del regulador esté apagada. Deslice el collar del regulador hacia arriba **(7) (9)**. Empuje el regulador hacia abajo en la válvula del depósito y mantenga la presión. Deslice el collar para cerrarlo **(8) (10)**. Si el regulador no cierra, repita el procedimiento. ◆

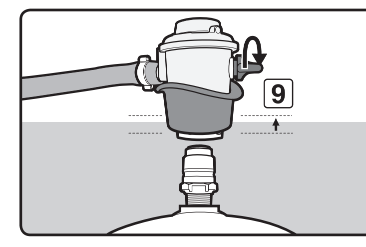


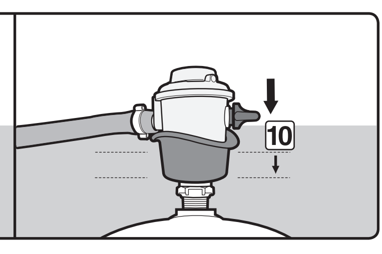












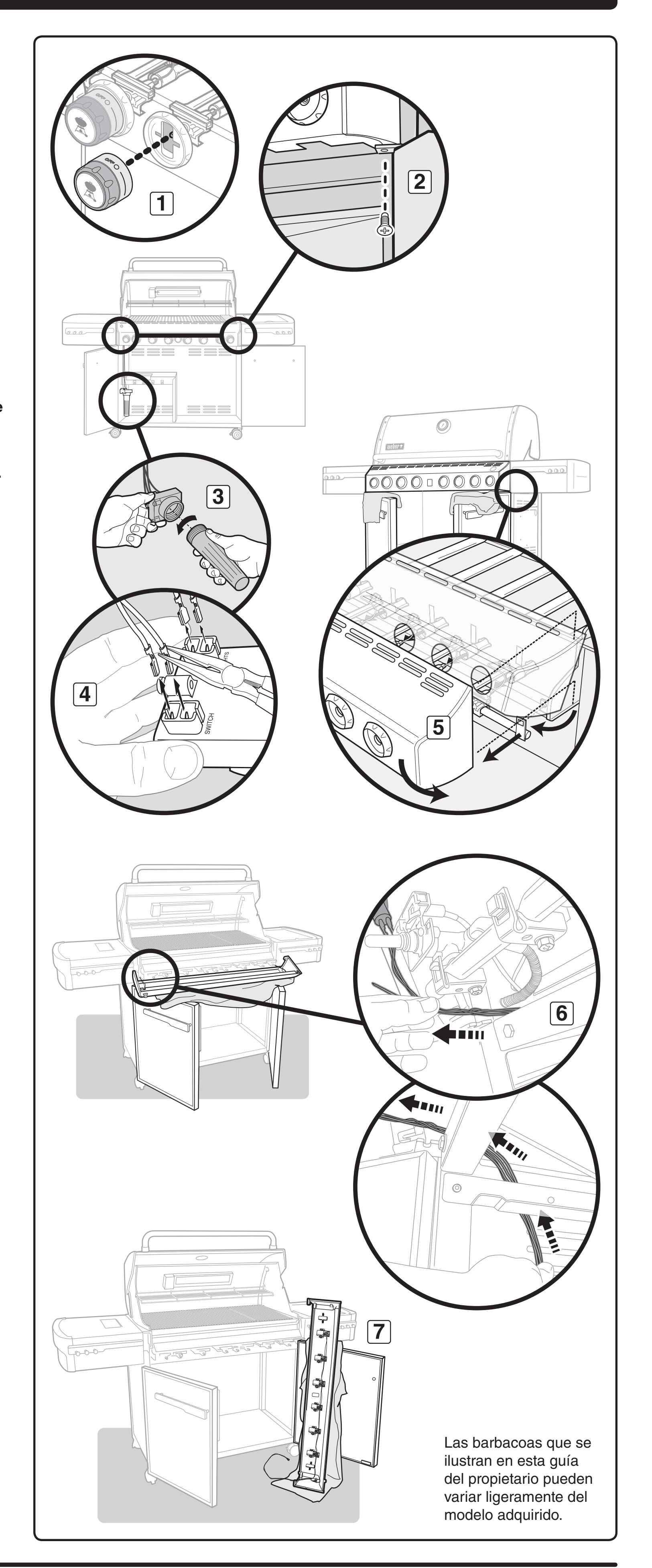
PREPARACIÓN DE LA COMPROBACIÓN DE ESCAPES

⚠ **ADVERTENCIA: Las conexiones de gas de la barbacoa de gas Summit® se han probado en fábrica. No obstante, recomendamos que compruebe si hay escapes en las conexiones de gas antes de utilizar su barbacoa de gas Summit®.**

Quite la consola de control de gas

Herramientas necesarias: Destornillador, alicates y trapos.

A) Extraiga los mandos de control de temperatura de los quemadores **(1)**.
B) Abra las dos puertas. Con la ayuda de un destornillador, retire los tornillos de la parte inferior de la consola de control de gas **(2)**.
C) Levante y quite el alojamiento de la pila situado dentro del armario de la barbacoa **(3)**.
D) Con la ayuda de unos alicates puntiagudos, desconecte los terminales de los cables desde la parte superior del alojamiento de la pila **(4)**. No tire de los cables; retírelos tirando de sus terminales.
E) Coloque trapos en la parte superior de los dos conjuntos de las puertas. **Esto protegerá la consola de control de gas y los conjuntos de las puertas de arañazos cuando realice el paso siguiente.**
F) Incline la parte inferior de la consola de control de gas hacia delante. Levántela ligeramente **(5)** y a continuación, gírela orientándola hacia abajo para apoyarla sobre la parte superior de los conjuntos de las puertas. **(Asegúrese de no romper ni desconectar los cables de los LED de la consola de control de gas).**
G) Extraiga con cuidado los cables de la pila desde el interior del armario de la barbacoa **(6)**.
H) Abra completamente la puerta derecha. Coloque la consola de control de gas en el suelo, apoyándola contra el trapo que cubre el conjunto de la puerta derecha **(7)**.



Las barbacoas que se ilustran en esta guía del propietario pueden variar ligeramente del modelo adquirido.

COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS

⚠ PELIGRO

No utilice una llama abierta para comprobar si hay escapes de gas. Asegúrese de que no haya chispas o llamas abiertas en el área mientras está comprobando si hay escapes. Las chispas o llamas provocan incendios o explosiones que pueden producir daños personales graves o la muerte, así como daños materiales.



⚠ ADVERTENCIA: Debería comprobar que no haya escapes de gas cada vez que desconecte y vuelva a conectar un empalme de gas.

Nota: Se han comprobado cuidadosamente todas las conexiones de fábrica para que no tengan escapes de gas. Los quemadores han pasado pruebas de llama. Como medida de seguridad, no obstante, debe volver a comprobar todos los conectores por si tuvieran escapes antes de utilizar la barbacoa de gas Weber®. El envío y la manipulación pueden aflojar o dañar alguna conexión de gas.

⚠ ADVERTENCIA: Lleve a cabo estas comprobaciones de escape incluso si su barbacoa fue montada por el distribuidor o la tienda.

Nota: Como algunas soluciones para la comprobación de escapes, incluida el agua jabonosa, pueden resultar ligeramente corrosivas, se deben aclarar todas las conexiones con agua una vez realizadas las comprobaciones de escapes.

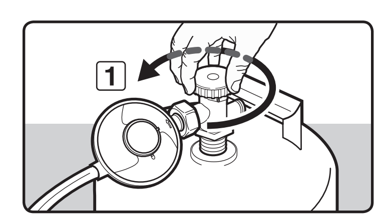
Si su barbacoa dispone de quemador lateral, asegúrese de que está apagado.

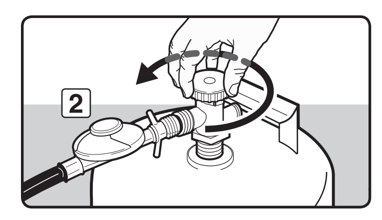
Para comprobar que no haya escapes: abra la válvula de la bombona girando la manivela de la válvula en la dirección contraria a las agujas del reloj.

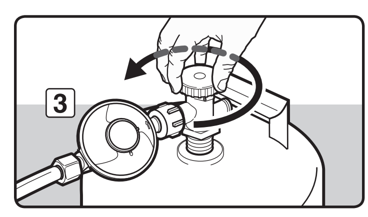
⚠ ADVERTENCIA: No encienda los quemadores cuando realice comprobaciones de escapes.

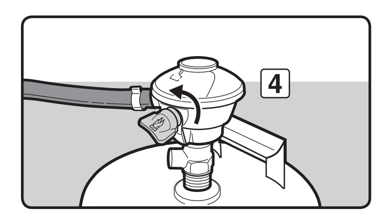
Necesitará: una solución de agua jabonosa y un trapo o cepillo para aplicarla.

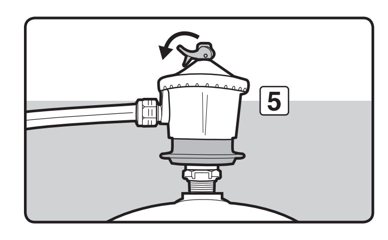
A) Mezcle el agua y el jabón.
B) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en base al tipo de regulador y bombona.
   a) Gire la válvula de la bombona en la dirección contraria a las agujas del reloj **(1) (2) (3)**.
   b) Gire la palanca del regulador a la izquierda hasta la posición encendida **(4)**.
   c) Mueva la palanca del regulador en la posición conectada **(5) (6)**.
C) Compruebe que no haya escapes mojando el empalme con la solución de agua y jabón y observando si hay pompas. Si se forman burbujas, o si crece una pompa, hay un escape. En caso de escape, apague el gas y ajuste el empalme. Encienda de nuevo el gas y vuelva a realizar la comprobación con la solución jabonosa. Si el escape no se detiene, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com.
D) Una vez finalizadas las comprobaciones de escapes, apague el suministro de gas en su origen y lave las conexiones con agua.

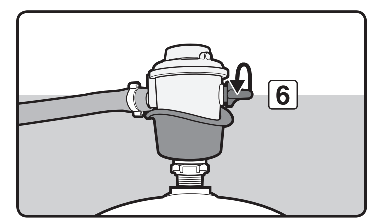












Compruebe

A) Conexiones entre la línea de gas principal y el colector **(1)**.
B) Conexión entre el asador giratorio (quemador de infrarrojos) y la línea de gas **(2)**.
C) Conexión entre el separador y el tubo flexible de suministro de gas **(3)**.

⚠ **ADVERTENCIA: Si existe una fuga en la conexión (1, 2 ó 3), vuelva a apretar el empalme con una llave y vuelva a comprobar las fugas con una solución de agua y jabón. Si el escape persiste después de volver a apretar el empalme, apague el gas. NO PONGA EN FUNCIONAMIENTO LA BARBACOA. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.**

D) Conexión entre el tubo flexible del quemador lateral y el separador **(4)**.
E) Conexiones entre el tubo flexible del quemador lateral y desconexión rápida, válvula de quemador lateral y orificio **(5)**.
F) Conexión entre el tubo flexible y el regulador **(6)**.
G) Conexión entre la bombona y el regulador **(7)**.
H) Conexiones entre el colector y las válvulas **(8)**.

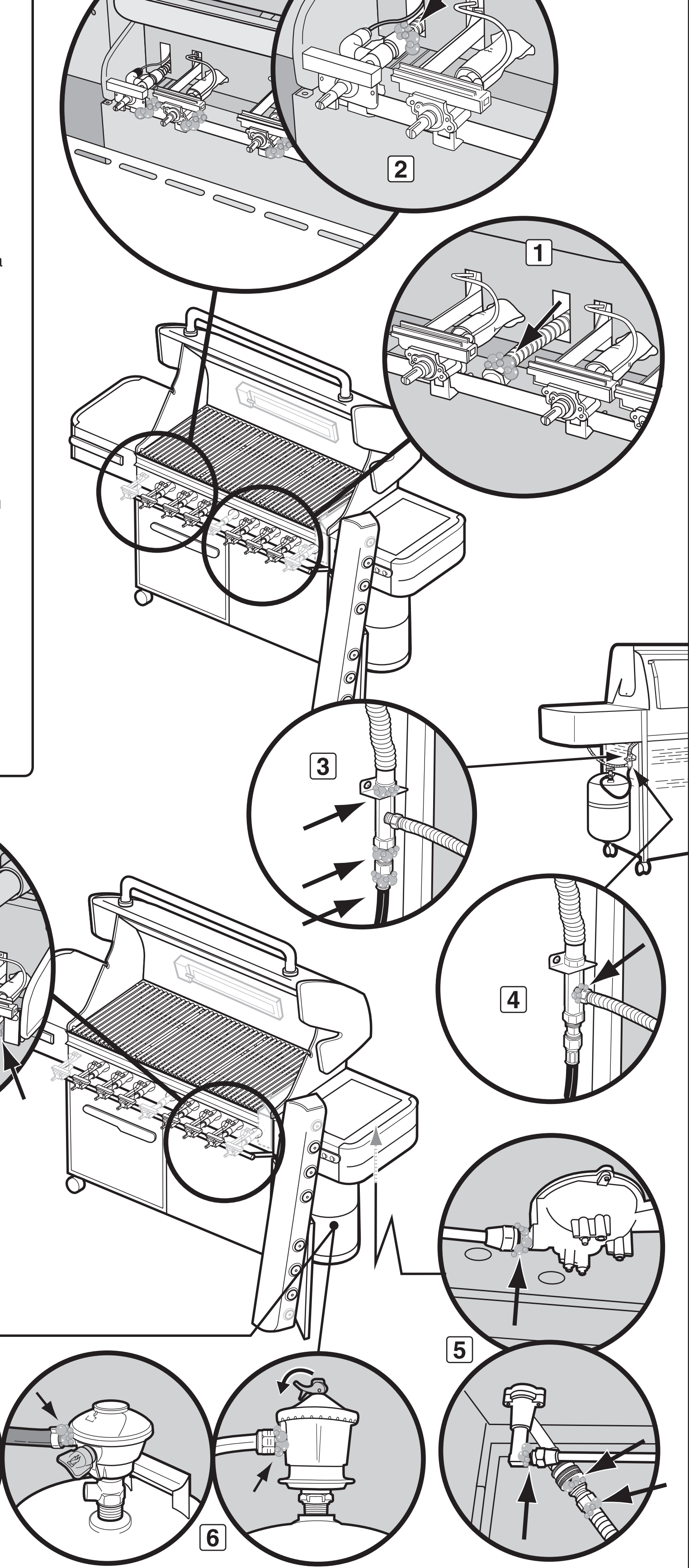
⚠ **ADVERTENCIA: Si hay un escape en las conexiones (4, 5, 6, 7 u 8), apague el gas. NO UTILICE LA BARBACOA. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.**

Una vez finalizadas las comprobaciones de escapes, apague el suministro de gas en su origen y lave las conexiones con agua.

Reinstalación de la consola de control de gas

A) Para reinstalar el conjunto de la consola de control de gas, siga los pasos que aparecen en “Extracción de la consola de control de gas” en orden inverso, tal y como se describe anteriormente.
B) Compruebe que las conexiones de los cables sean correctas. Consulte “CARACTERÍSTICAS DE LA LUZ.”

⚠ **ADVERTENCIA: Asegúrese de que todos los componentes estén bien montados y que las piezas metálicas estén debidamente apretadas antes de utilizar la barbacoa. Sus acciones, si no respeta esta advertencia del producto, pueden provocar un incendio, una explosión o fallos estructurales, lo que provocaría lesiones personales graves o la muerte, así como daños materiales.** ◆



Las barbacoas que se ilustran en esta guía del propietario pueden variar ligeramente del modelo adquirido.

INSTRUCCIONES DEL GAS

RELLENO DE LA BOMBONA DE PROPANO LÍQUIDO

Le recomendamos que rellene la bombona de propano líquido antes de que se acabe por completo. Para rellenarla, lleve la bombona de propano líquido a un distribuidor de gas propano/butano.

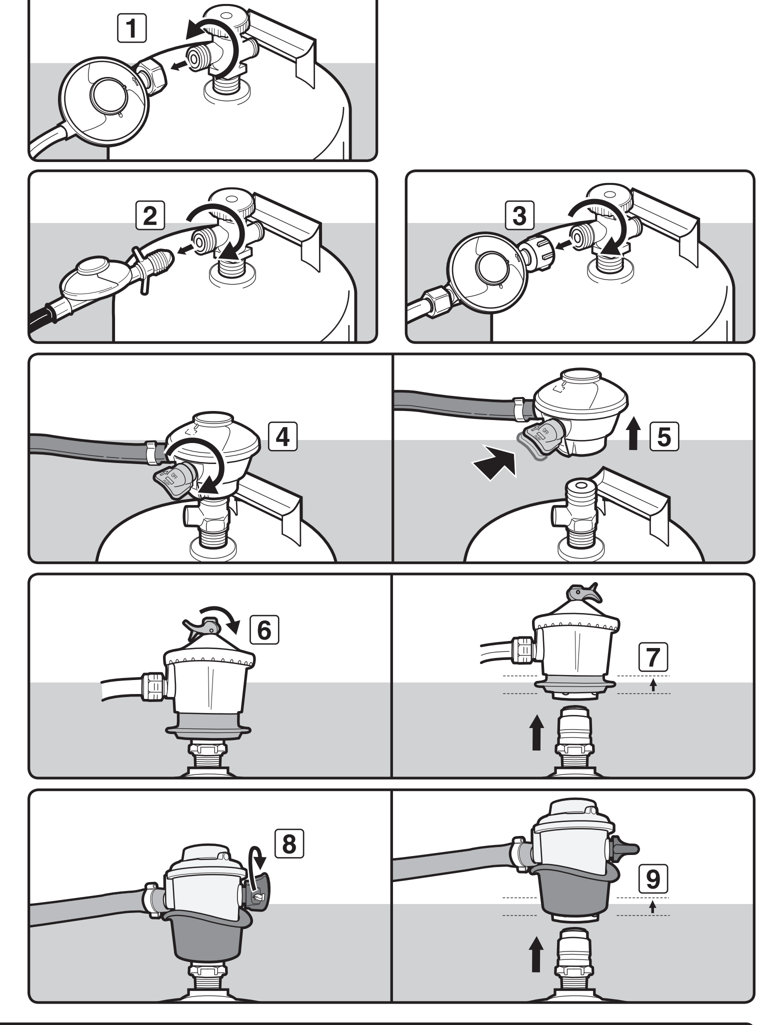
Extracción de una bombona de suministro de gas:

A) Corte el suministro de gas y desconecte el conjunto de tubo flexible y regulador de la bombona. Siga una de las instrucciones específicas de conexión del regulador que se muestran en función del tipo de regulador.
   a) Desenrosque el empalme del regulador del depósito girando en la dirección contraria a las agujas del reloj **(1)**.
   b) Desenrosque el regulador del depósito girando en la dirección de las agujas del reloj **(2) (3)**.
   c) Gire la palanca del regulador a la derecha **(4)** hasta la posición apagada. Empuje la palanca del regulador hasta que se suelte del depósito **(5)**.
   d) Mueva la palanca del regulador en la posición desconectada **(6) (8)**. Deslice el collar del regulador hacia arriba **(7) (9)** para desconectar del depósito.

B) Cambie la bombona vacía por una llena. ◆

RECONEXIÓN DE LA BOMBONA DE PROPANO LÍQUIDO

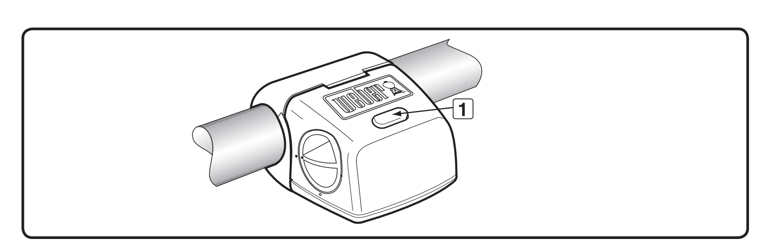
Consulte “CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE PROPANO LÍQUIDO”. ◆



CARACTERÍSTICAS DE LA LUZ

LUZ DE ASA GRILL OUT™ DE WEBER®

La luz de asa Grill Out™ de Weber dispone de un “Sensor de inclinación.” Con el botón de alimentación **(1)** activado, la luz se encenderá cuando se abra la tapa de la barbacoa. La luz se apagará cuando se encienda la tapa. Si va a utilizar la barbacoa con luz de día, desactive el sensor pulsando el mando de alimentación. ◆



MANDOS DE CONTROL CON LUZ

La barbacoa de gas está equipada con mandos de control que se encienden, permitiéndole ajustar con precisión el calor, incluso en condiciones de baja iluminación.

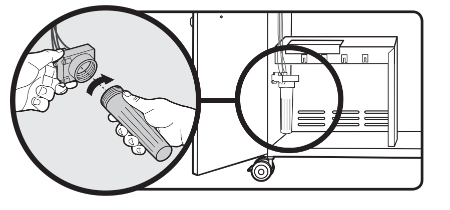
Requiere 3 pilas alcalinas de tipo “D”. No mezcle pilas antiguas con pilas nuevas o pilas de diferentes tipos (estándar, alcalinas o recargables). El alojamiento de las pilas está situado dentro del armario del lado izquierdo.

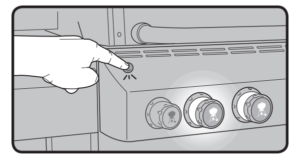
Para encender, active el botón de alimentación. ◆

CABLEADO DEL ALOJAMIENTO DE LA PILA

1	CABLE NEGRO
2	CABLE VERDE
3	CABLE ROJO
4	CABLE ROJO

LIGHTS
SWITCH
CPI PART NO. 1690-07
3D-CELL BATT PACK
1129





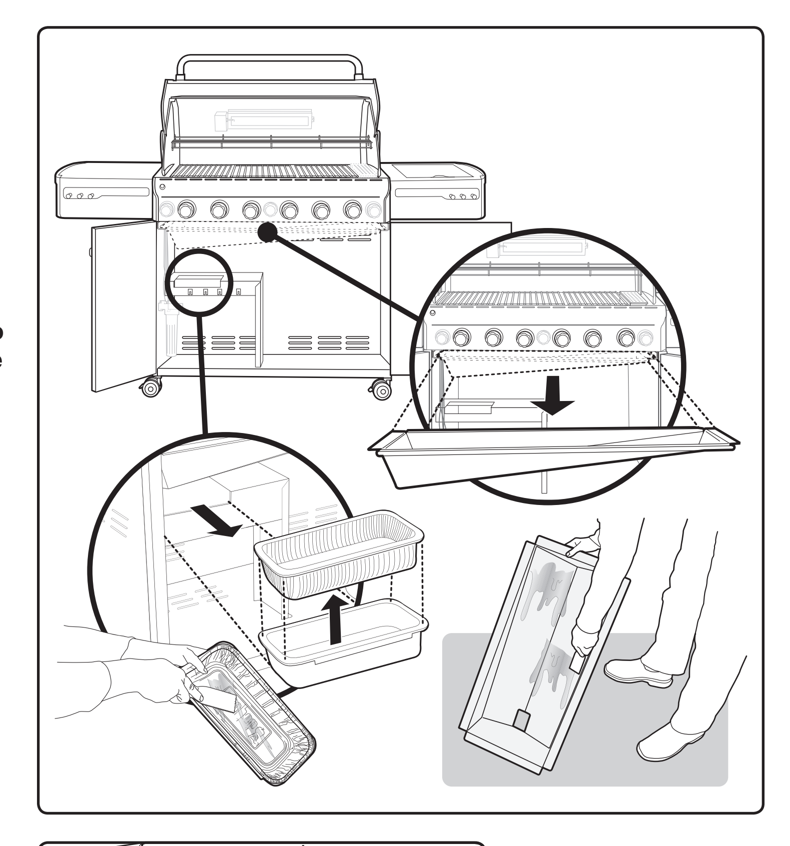
BANDEJA COLECTORA DE GRASA DESLIZANTE Y BANDEJA COLECTORA DE GOTAS DESECHABLE

La barbacoa dispone de un sistema de recogida de grasa incorporado. Compruebe que no haya acumulación de grasa en la bandeja colectora de grasa deslizante ni en la bandeja colectora de gotas desechable.

Retire el exceso de grasa con una espátula de plástico; consulte la ilustración. Si es necesario, lave la bandeja colectora de grasa y la bandeja colectora de gotas con una solución de agua y jabón y aclare con agua limpia. Sustituya la bandeja desechable en caso necesario.

⚠ **ADVERTENCIA: Compruebe que no se haya acumulado grasa en la bandeja colectora de grasa deslizante y en la bandeja recogedora después de cada uso. Elimine el exceso de grasa para evitar incendios. Un incendio por grasa puede provocar lesiones personales graves y daños materiales.**

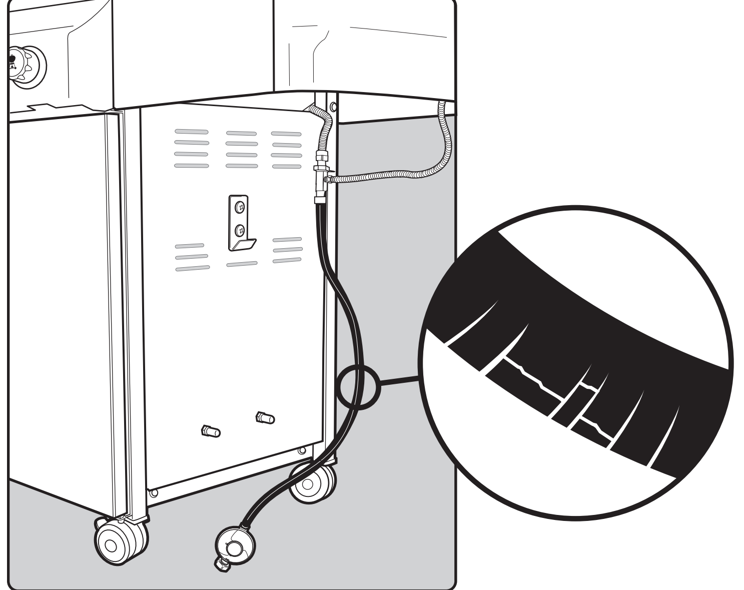
⚠ **PRECAUCIÓN: No forre la bandeja colectora de grasa deslizante con papel de aluminio.** ◆



INSPECCIÓN DEL TUBO FLEXIBLE

El tubo flexible debe inspeccionarse por si presentara grietas.

⚠ **ADVERTENCIA: Compruebe el tubo flexible antes de cada uso de la barbacoa por si hubiera fisuras, grietas, abrasiones o cortes. Si el tubo flexible está inservible, no utilice la barbacoa. Sustitúyalo solo por un tubo flexible de repuesto autorizado por Weber®. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com.** ◆



OPERACIÓN DE ENCENDIDO POR CHASQUIDO

⚠ Abra siempre la tapa antes de encender los quemadores

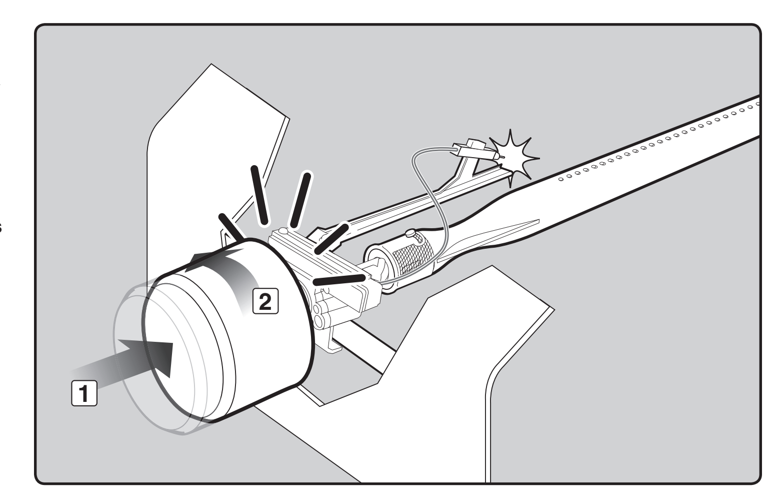
A) Cada botón de control tiene su propio electrodo encendedor incorporado. Para producir una chispa, debe empujar el botón de control en **(1)** y colocarlo en START/HI (encendido/alto) **(2)**.

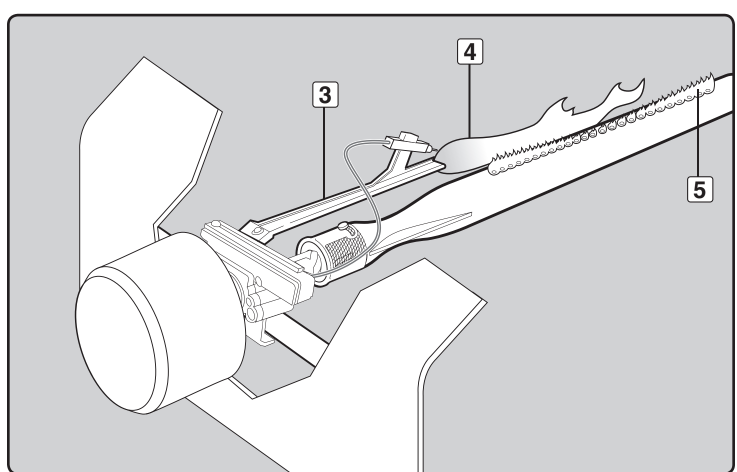
B) Esta acción generará un flujo de gas y una chispa en el tubo de encendido del generador **(3)**. Oirá el "chasquido" del encendedor. También verá una llama naranja de 7 mm (3") - 12 mm (5") saliendo del tubo de encendido del quemador en el lado izquierdo del quemador **(4)**.

C) **Continúe apretando el mando de control del quemador durante dos segundos después del "chasquido".** Esto permitirá que el gas fluya completamente hacia abajo en el tubo del quemador **(5)** y garantice el encendido.

D) Compruebe que el quemador está encendido mirando a través de la parrilla de cocción. Debería ver una llama. Si el quemador no se enciende a la primera, pulse el mando de control y gírelo en la posición OFF (apagado). Repita el procedimiento de encendido por segunda vez.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador sigue sin encenderse, gire el mando de control del quemador hasta la posición OFF (apagado) y espere cinco minutos a que se despeje el gas antes de intentarlo de nuevo o de encender con una cerilla. ◆





ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa al encender el quemador de la barbacoa o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse la barbacoa, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

Encendido por chasquido del quemador principal

Nota: Los encendedores por chasquido con mando de control producen una chispa desde el electrodo del encendedor hasta el tubo de encendido del quemador. La energía para la chispa se genera pulsando el mando de control y girándolo a START/HI (encendido/alto). Esto encenderá cada quemador individual.

A) Abra la tapa **(1)**.
B) Asegúrese de que el mando de control del quemador esté apagado **(2)**. (Presione el mando de control y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que está en posición OFF (apagado)).

⚠ ADVERTENCIA: El mando de control del quemador debe estar en la posición OFF (apagado) antes de activar la válvula del depósito de la bombona de propano líquido.

C) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en función del tipo de regulador y bombona **(3)**.

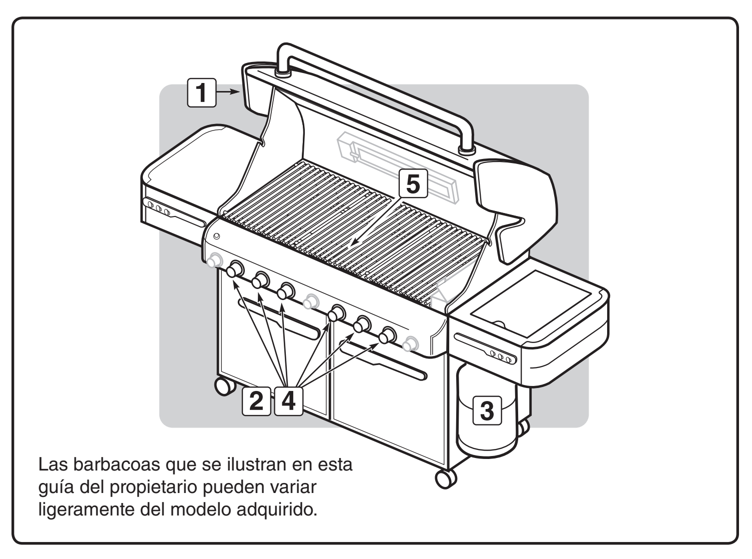
⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.

D) Pulse el mando de control y gírelo a START/HI (encendido/alto) hasta que oiga el chasquido del encendedor y continúe pulsando el mando de control durante dos segundos. Esto hará que se produzca una chispa en el encendedor, el tubo de encendido del quemador y el quemador principal **(4)**.
E) Compruebe que el quemador está encendido mirando a través de la parrilla de cocción. Debería ver una llama **(5)**. Si el quemador no se enciende a la primera, pulse el mando de control y gírelo en la posición OFF (apagado). Repita el procedimiento de encendido por segunda vez.

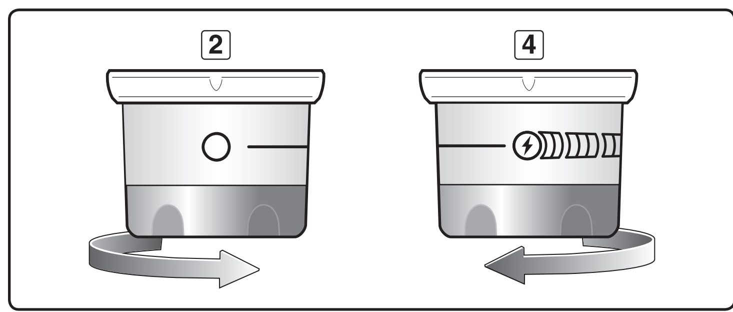
⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador sigue sin encenderse, gire el mando de control del quemador hasta la posición OFF (apagado) y espere cinco minutos a que se despeje el gas antes de intentarlo de nuevo o de encender con una cerilla. ◆

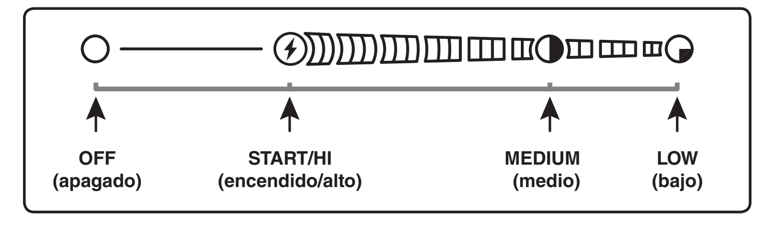
PARA APAGAR

Pulse y gire el mando del control de cada quemador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF (apagado). Corte el suministro de gas en el origen. ◆



Las barbacoas que se ilustran en esta guía del propietario pueden variar ligeramente del modelo adquirido.





ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL

⚠ **PELIGRO**

Si no se abre la tapa al encender el quemador de la barbacoa o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse la barbacoa, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

A) Abra la tapa **(1)**.
B) Asegúrese de que el mando de control del quemador esté apagado **(2)**. (Presione cada mando de control y gírelos en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que están en posición OFF (apagado)).

⚠ **ADVERTENCIA: Los mandos de control del quemador deben estar en la posición OFF (apagado) antes de activar la válvula del depósito de la bombona de propano líquido.**

C) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en función del tipo de regulador y bombona **(3)**.
D) Coloque una cerilla en el soporte de cerilla y enciéndala.

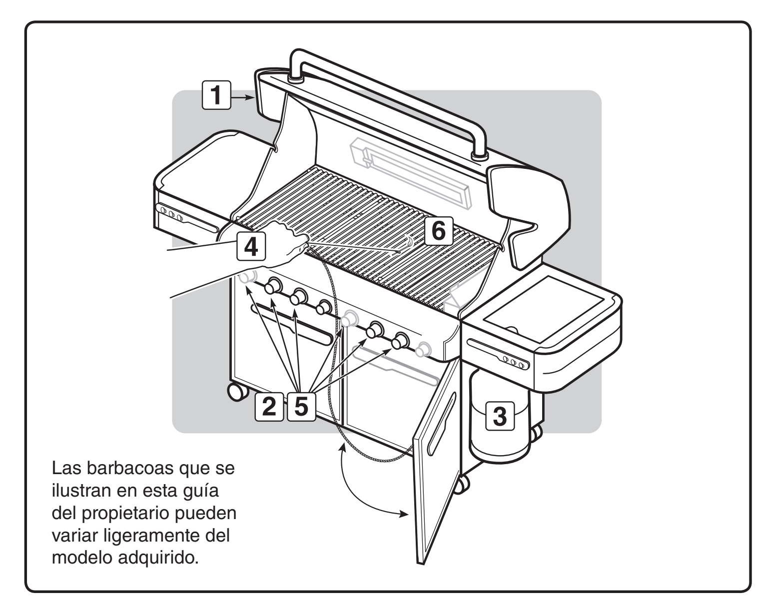
⚠ **ADVERTENCIA: No se incline sobre una barbacoa abierta.**

E) Inserte el soporte de cerilla y la cerilla encendida a través de la parrilla de cocción y las barras Flavorizer® para encender el quemador seleccionado **(4)**.
F) Presione el mando de control y gire hasta START/HI (encendido/alto) **(5)**.
G) Compruebe que el quemador está encendido mirando a través de la parrilla de cocción. Debería ver una llama **(6)**.

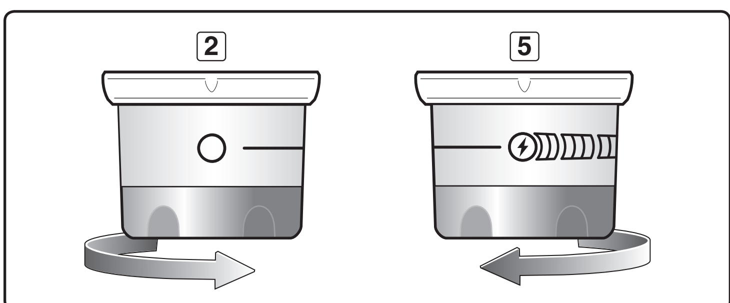
⚠ **ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire el mando de control del quemador hasta la posición OFF (apagado) y espere cinco minutos a que se despeje el gas antes de intentarlo de nuevo.** ◆

PARA APAGAR

Pulse y gire los mandos de control de los quemadores en la posición OFF (apagado). Corte el suministro de gas en el origen. ◆



Las barbacoas que se ilustran en esta guía del propietario pueden variar ligeramente del modelo adquirido.



- Precaliente siempre la barbacoa antes de cocinar. Coloque todos los quemadores en HI (alto) y cierre la tapa; caliente durante 10 minutos o hasta que el termómetro registre 260 - 288 °C (500 - 550 °F).
- Dore la carne y cocínela con la tapa bajada para asar la carne perfectamente.
- Los tiempos de cocción de las recetas se basan en una temperatura exterior de 20 ˚C (70 ˚F) con poco viento o sin viento. Prolongue el tiempo de cocción en días fríos o con viento a grandes altitudes. Reduzca el tiempo de cocción en días muy calurosos.
- Los tiempos de cocción varían según el clima, el tamaño y la forma de la comida que se va a cocinar.
- La temperatura de la barbacoa de gas puede subir más de lo normal en los primeros usos.
- Las condiciones de cocción pueden requerir el ajuste de los mandos de control para lograr la temperatura de cocción correcta.
- En general, las piezas de carne grandes requerirán más tiempo de cocción que las piezas pequeñas. Las comidas en una parrilla de cocción llena de comida necesitarán más tiempo de cocción que cuando haya poca comida en la parrilla. Las comidas cocinadas en contenedores, como judías en lata, necesitarán más tiempo de cocción si se cocinan en una cacerola honda que si se cocinan en un recipiente llano.
- Reduzca el exceso de grasa en bistecs, chuletas y asados, dejando no más de 6,4 mm (un ¼ de pulgada) de grasa. Cuanto menor es la grasa, más fácil es la limpieza, y es una garantía contra llamaradas no deseadas.
- Las comidas colocadas en la parrilla de cocción directamente encima de los quemadores puede que necesiten que se les dé la vuelta o ser movidas a otra zona menos caliente.
- Mejor use tenazas que un tenedor para dar la vuelta y manipular carnes y así evitar que pierdan el jugo. Utilice dos espátulas para manipular grandes piezas de pescado.
- Si se producen llamaradas no deseadas, apague todos los quemadores y mueva la comida a otra zona de la parrilla de cocción. Las llamas desaparecerán pronto. Después de que desaparezcan las llamas, vuelva a encender la barbacoa. NUNCA UTILICE AGUA PARA APAGAR LAS LLAMAS EN UNA BARBACOA DE GAS.
- Algunas comidas, como guisos o filetes de pescado finos, requerirán un contenedor para ser asados. Se recomiendan bandejas de aluminio desechables, pero se puede utilizar cualquier bandeja metálica con asas a prueba de horno.
- Asegúrese siempre de que la bandeja inferior y la bandeja recogedora de grasa están limpias sin residuos.
- No forre la bandeja colectora de grasa deslizante con papel de aluminio. Esto podría hacer que la grasa no fluyera en la bandeja recogedora de grasa.
- Mediante el temporizador sabrá cuándo la comida está en su punto y evitará que se pase. ◆

PRECALENTAMIENTO

La barbacoa de gas Weber® es un aparato energéticamente eficiente. Funciona a un índice BTU bajo y económico. Precalentar la barbacoa antes de cocinar es importante. Encienda la barbacoa de gas conforme a las instrucciones en el manual del propietario. Para precalentar: después de encender, coloque todos los quemadores en START/HI (encendido/alto), cierre la tapa y caliente hasta que la temperatura alcance entre 260 y 288 °C (500 °F y 550 °F), esta es la temperatura de asado a la parrilla correcta. Esto llevará entre 10 y 15 minutos en función de las condiciones metereológicas como la temperatura del aire y/o el viento.

Puede ajustar los quemadores individuales como desee. Los ajustes de control son OFF (apagado), START/HI (encendido/alto), MEDIUM (medio) o LOW (bajo).

Nota: Las condiciones de cocción, como el viento y el clima, pueden hacer que sea necesario el ajuste de los mandos del quemador para obtener las temperaturas de cocción correctas.

Nota: Si la barbacoa pierde calor durante la cocción, consulte la sección de resolución de problemas de este manual.

⚠ ADVERTENCIA: No mueva la barbacoa de gas Weber® cuando está en funcionamiento o si está caliente.

Si los quemadores se salen durante la cocción, abra la tapa, apague los quemadores y espere cinco minutos antes de encenderlos de nuevo. ◆

COCCIÓN CON TAPA

Todo el procedimiento de cocción se realiza con la tapa bajada para que el calor se propague y circule de forma uniforme y constante. Con la tapa cerrada, la barbacoa de gas cocina como un horno de convección. El termómetro en la tapa indica la temperatura de cocción dentro de la barbacoa. Todo el precalentamiento y la cocción se realiza con la tapa bajada. No mire — se pierde calor cada vez que levanta la tapa. ◆

GOTEO Y GRASA

Las barras Flavorizer® están diseñadas para “ahumar” la cantidad correcta de goteo para una cocción llena de sabor. El exceso de goteo y grasa se acumula en la bandeja recogedora debajo de la bandeja colectora de grasa deslizante. Hay bandejas colectoras de aluminio desechables que se adaptan a la bandeja recogedora.

⚠ ADVERTENCIA: Compruebe que no se haya acumulado grasa en la bandeja colectora de grasa deslizante y en la bandeja recogedora después de cada uso. Elimine el exceso de grasa para evitar que se prenda fuego en la bandeja colectora de grasa deslizante. ◆

SISTEMA FLAVORIZER®

Cuando el jugo de la carne gotea en las barras especiales angulares Flavorizer® crean un humo que proporciona a los alimentos ese sabor a barbacoa irresistible. Gracias al diseño único de los quemadores, las barras Flavorizer® y los controles de temperatura, las llamaradas incontroladas son virtualmente eliminadas, porque es USTED quien controla las llamas. Gracias al diseño especial de los quemadores y barras Flavorizer®, el exceso de grasa pasa a través de la bandeja colectora de grasa deslizante y va a parar a la bandeja recogedora. ◆

SEAR STATION®

La barbacoa de gas Weber® puede incluir un quemador dorador para dorar pescado y carnes finas. El quemador Sear Station® dispone de un control ON/OFF (encendido/apagado) que funciona con los dos quemadores principales adyacentes. Con el quemador dorador y los quemadores adyacentes podrá dorar carnes y, al mismo tiempo, utilizar otras áreas de cocción para asar con calor moderado (Consulte “ENCENDIDO Y USO DE SEAR STATION®”). ◆

MÉTODOS DE COCCIÓN

Lo más importante a la hora de cocinar es qué método utilizar para una comida específica, directo o indirecto. La diferencia es simple: coloque la comida directamente sobre el fuego o coloque el fuego a un lado de esta. Utilizar el método correcto es la mejor manera de obtener buenos resultados y de que la comida se cocine bien. ◆

COCCIÓN DIRECTA

El método directo es similar a la parrilla, lo que significa que la comida se cocina directamente sobre la fuente de calor. Para una cocción más uniforme, se deberá dar la vuelta a la comida a la mitad del proceso de cocción.

Utilice el método directo para comidas que empleen menos de 25 minutos de cocción: bistecs, chuletas, brochetas, salchichas, vegetales, etc.

La cocción directa también es necesaria para dorar carnes. Dorar la carne le proporciona esa textura crujiente y caramelizada donde la comida entra en contacto con la parrilla. También añade color y sabor a todas las superficie. Bistecs, chuletas, pechugas de pollo y cortes de carne grandes mejoran al dorarse.

Para dorar carnes, colóquelas sobre calor directo alto de 2 a 5 minutos por lado. Las piezas más pequeñas requieren menos tiempo para dorarse. Normalmente, después de dorar acabará de cocinar la comida a menor temperatura. Puede acabar de cocinar comidas de cocción rápida mediante el método directo, utilice el método indirecto para comidas que requieran más tiempo de cocción.

Para ajustar la barbacoa de gas a cocción directa, precaliéntela con todos los quemadores en HI (alto). Coloque la comida en la parrilla de cocción y ajuste todos los quemadores a la temperatura que aparezca en la receta. Cierre la tapa de la barbacoa y levántela solo para dar la vuelta a la comida o para ver si está bien hecha al final del tiempo de cocción recomendado. ◆

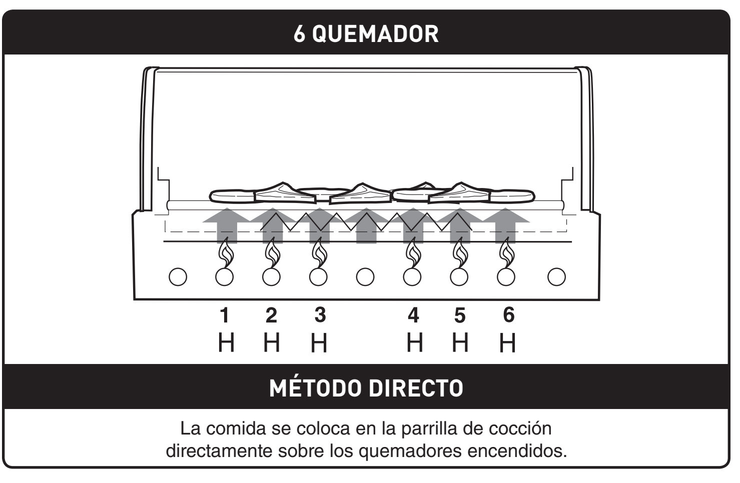
COCCIÓN INDIRECTA

El método indirecto es similar al asado, pero la textura, sabor y apariencia que se obtienen en la comida utilizando este método no se pueden obtener en un horno. Para ajustar la cocción indirecta, los quemadores de gas se encienden a cada lado de la comida pero no directamente debajo. El calor aumenta, se refleja en la tapa y en las superficies interiores de la barbacoa y circula para cocinar la comida despacio y uniformemente por todos los lados, como en un horno convencional sin necesidad de dar la vuelta a la comida.

Utilice el método indirecto para comidas que requieran 25 minutos o más de cocción o que sean tan delicadas que la exposición directa a la llama pueda secarlas o quemarlas. Por ejemplo, asados, costillas, pollos enteros, pavos y demás piezas de carne grandes, así como filetes de pescado delicados.

Para ajustar la barbacoa de gas a cocción directa, precaliéntela con todos los quemadores en HI (alto). A continuación, ajuste los quemadores a cada lado de la comida a la temperatura que aparezca en la receta y apague los quemadores que estén debajo de la comida. Para obtener los mejores resultados, coloque los asados, aves o grandes piezas de carne en una rejilla de asar en una bandeja de aluminio desechable de gran espesor. Para tiempos de cocción más largos, añada agua a la bandeja de aluminio para evitar que se quemen las gotas. Estas gotas se pueden utilizar para hacer salsas. ◆

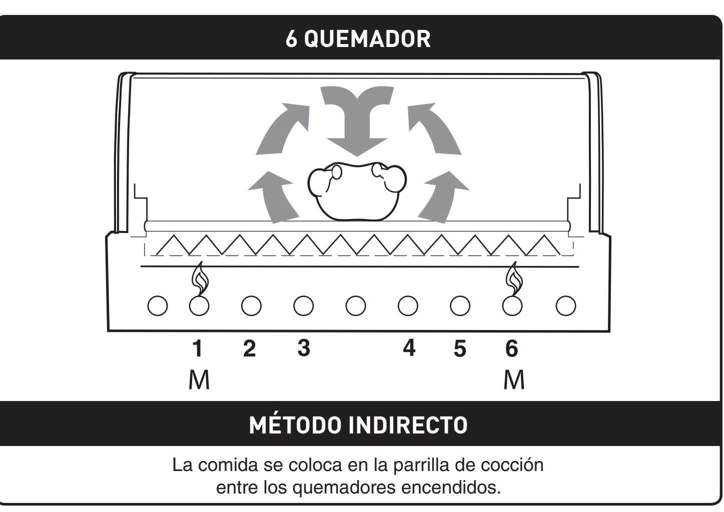
6 QUEMADOR



MÉTODO DIRECTO

La comida se coloca en la parrilla de cocción directamente sobre los quemadores encendidos.

6 QUEMADOR



MÉTODO INDIRECTO

La comida se coloca en la parrilla de cocción entre los quemadores encendidos.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL

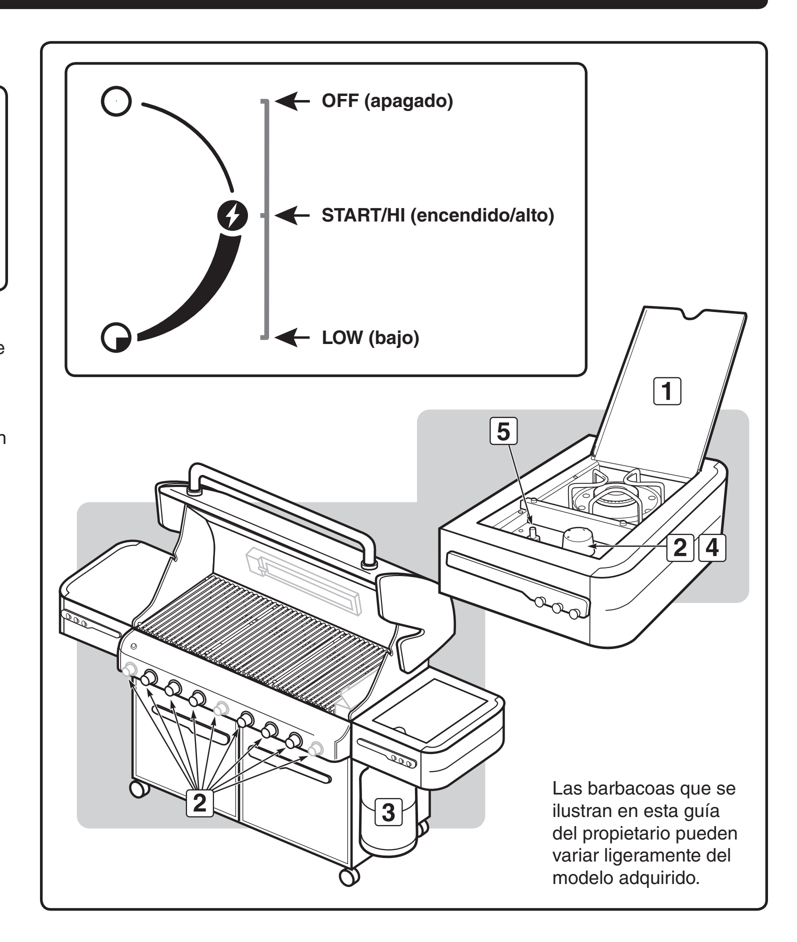
⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa al encender el quemador lateral o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse el quemador lateral, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

A) Abra la tapa del quemador lateral **(1)**.
B) Compruebe que la válvula del quemador lateral está apagada (empuje el mando de control y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para garantizar que esté en la posición OFF) y apague también todos los quemadores que no se estén utilizando (presione y gire el mando en la dirección de las agujas del reloj) **(2)**.
C) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en función de tipo de regulador y bombona **(3)**.
D) Empuje y gire la válvula de control del quemador lateral a START/HI (encendido/alto) **(4).**
E) Pulse el botón del encendedor varias veces para que chispee hasta que vea una llama **(5)**.

⚠ PRECAUCIÓN: Puede que sea difícil ver la llama del quemador lateral en un día soleado y muy claro.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador lateral no se enciende en cinco segundos:
- **a) Desactive la válvula de control del quemador lateral, los quemadores principales y la fuente de suministro de gas.**
- **b) Espere 5 minutos y deje que se vaya el gas antes de intentarlo de nuevo o intente encender con una cerilla (consulte "ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL").** ◆



Las barbacoas que se ilustran en esta guía del propietario pueden variar ligeramente del modelo adquirido.

PARA APAGAR

Presione y gire el botón del control del quemador lateral hasta la posición OFF. Asegúrese de que el quemador esté apagado y frío antes de cerrar la tapa del quemador lateral. ◆

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL

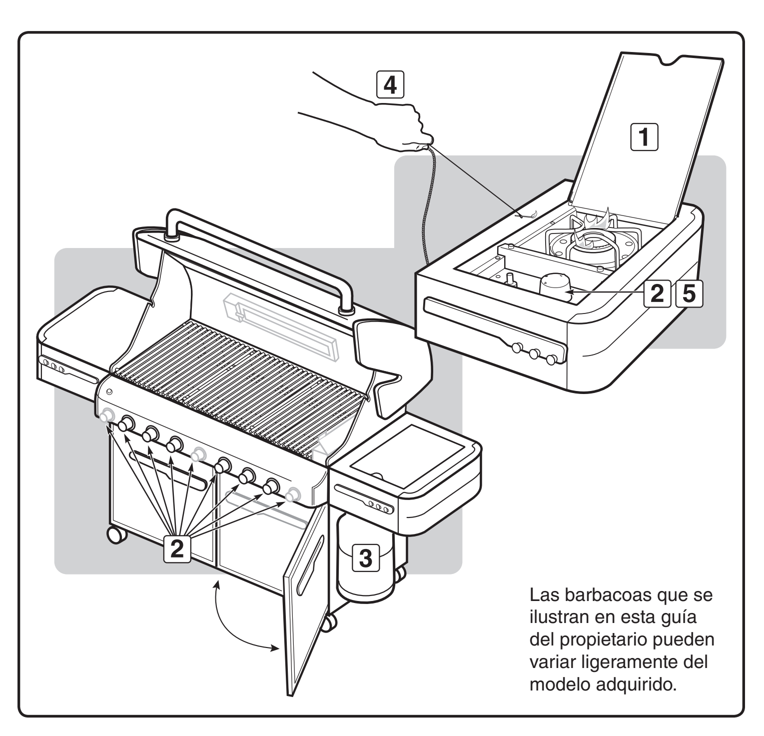
⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa al encender el quemador lateral o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse el quemador lateral, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

A) Abra la tapa del quemador lateral **(1)**.
B) Compruebe que la válvula del quemador lateral está apagada **(2)** (empuje el mando de control y gírelo en sentido de las agujas del reloj para garantizar que esté en la posición OFF (apagado)) y apague también todos los quemadores que no se estén utilizando (presione y gire el mando en la dirección de las agujas del reloj).
C) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en base al tipo de regulador y bombona **(3)**.
D) Coloque una cerilla en el soporte de cerilla y enciéndala.
E) Sujete el soporte de cerilla y la cerilla encendida en cualquier lado del quemador lateral **(4)**.
F) Empuje y gire la válvula de control del quemador lateral a START/HI (encendido/alto) **(5)**.

⚠ PRECAUCIÓN: Puede que sea difícil ver la llama del quemador lateral en un día soleado y muy claro.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador lateral no se enciende en cinco segundos:
- **a) Desactive la válvula de control del quemador lateral, los quemadores principales y la fuente de suministro de gas.**
- **b) Espere 5 minutos a que se despeje el gas e inténtelo de nuevo.** ◆



Las barbacoas que se ilustran en esta guía del propietario pueden variar ligeramente del modelo adquirido.

PARA APAGAR

Presione y gire el botón del control del quemador lateral hasta la posición OFF. Asegúrese de que el quemador esté apagado y frío antes de cerrar la tapa del quemador lateral. ◆

ENCENDIDO DEL QUEMADOR SEAR STATION®

⚠ **PELIGRO**

Si no se abre la tapa al encender el quemador de la barbacoa o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse la barbacoa, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

El quemador Sear Station® dispone de un control de encendido/apagado. Para encender el quemador Sear Station® primero deberá encender los dos quemadores principales adyacentes.

Encendido por chasquido del quemador principal adyacente

Nota: Los encendedores por chasquido con mando de control de los quemadores principales producen una chispa desde el electrodo del encendedor hasta el tubo de encendido del quemador. La energía para la chispa se genera pulsando el mando de control y girándolo a START/HI (encendido/alto). Esto encenderá cada quemador individual.

⚠ **ADVERTENCIA: Compruebe el tubo flexible antes de cada uso de la barbacoa por si hubiera fisuras, grietas, abrasiones o cortes. Si el tubo flexible está inservible, no utilice la barbacoa. Sustitúyalo solo por un tubo flexible de repuesto autorizado por Weber®. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.**

A) Abra la tapa **(1)**.
B) Asegúrese de que los mandos de control de los quemadores estén apagados **(2)**. (Presione el mando de control y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que está en posición OFF (apagado)).
C) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en función del tipo de regulador y bombona **(3)**.

⚠ **ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.**

D) Encienda cada quemador principal adyacente a Sear Station® **(4)**. Pulse el mando de control y gírelo a START/HI (encendido/alto) hasta que oiga el chasquido del encendedor y continúe pulsando el mando de control durante dos segundos. Esto hará que se produzca una chispa en el encendedor, el tubo de encendido del quemador y el quemador principal.
E) Compruebe que el quemador esté encendido mirando a través de la parrilla de cocción **(5)**. Debería ver una llama. Si el quemador no se enciende a la primera, pulse el mando de control y gírelo en la posición OFF (apagado). Repita el procedimiento de encendido por segunda vez.

Encendido del quemador Sear Station® Encendido mediante un quemador principal adyacente encendido.

F) Gire el mando de control del quemador Sear Station® a la posición de encendido **(6)**.
G) Verifique que el quemador se ha encendido observando si hay llama **(7)**.

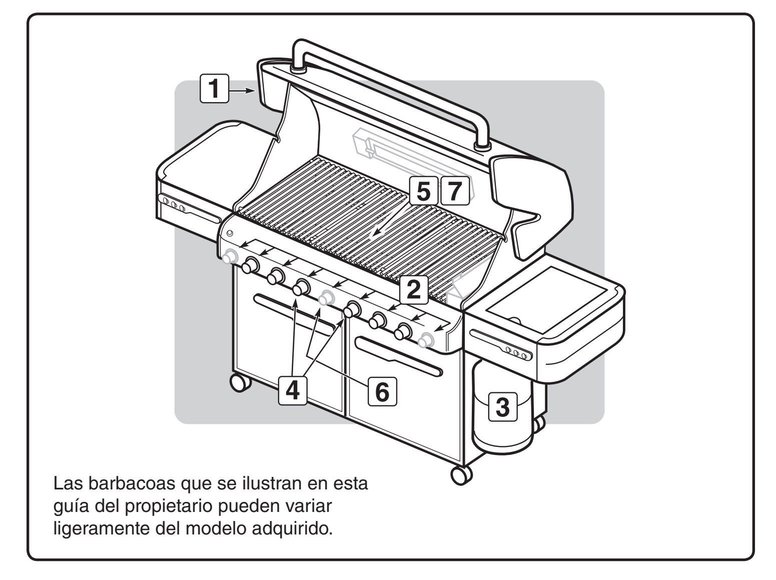
⚠ **ADVERTENCIA: Si no se enciende en 5 segundos, gire el mando del quemador en la posición OFF (apagado), espere cinco minutos y repita los pasos F y G o consulte “ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR SEAR STATION®”.**

⚠ **ADVERTENCIA: Si el quemador sigue sin encenderse, gire el mando de control del quemador hasta la posición OFF (apagado) y espere cinco minutos a que se despeje el gas antes de intentarlo de nuevo o de encender con una cerilla.**

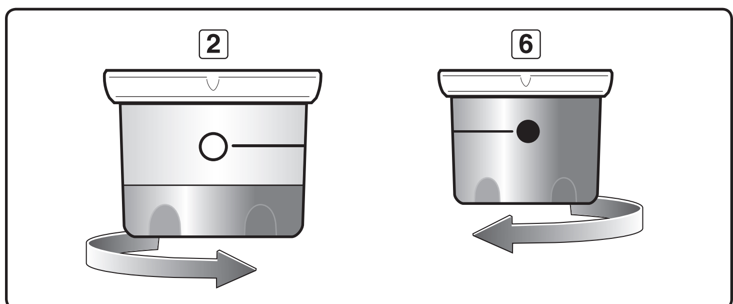
Nota: Consulte la sección de “MANTENIMIENTO” para más información sobre los procesos de extracción y limpieza. ◆

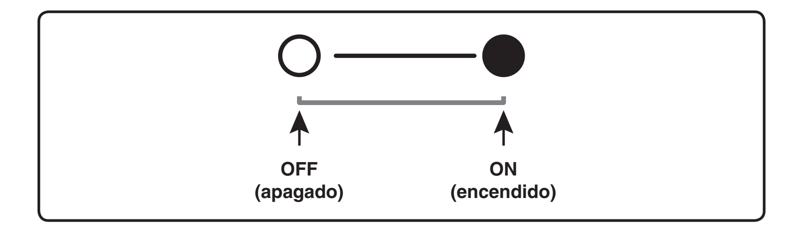
PARA APAGAR

Pulse y gire el mando del control de cada quemador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF (apagado). Corte el suministro de gas en el origen. ◆



Las barbacoas que se ilustran en esta guía del propietario pueden variar ligeramente del modelo adquirido.





ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR SEAR STATION®

⚠ **PELIGRO**

Si no se abre la tapa al encender el quemador de la barbacoa o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse la barbacoa, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

El quemador Sear Station® dispone de un control de encendido/apagado. Para encender el quemador Sear Station® primero deberá encender los dos quemadores principales adyacentes.

Encendido por chasquido del quemador principal adyacente

Nota: Los encendedores por chasquido con mando de control de los quemadores principales producen una chispa desde el electrodo del encendedor hasta el tubo de encendido del quemador. La energía para la chispa se genera pulsando el mando de control y girándolo a START/HI (encendido/alto). Esto encenderá cada quemador individual.

A) Abra la tapa **(1)**.
B) Verifique cada quemador principal adyacente a Sear Station® inspeccionando visualmente la llama **(2)**.
C) Coloque una cerilla en el soporte de cerilla y enciéndala.

⚠ **ADVERTENCIA: No se incline sobre una barbacoa abierta.**

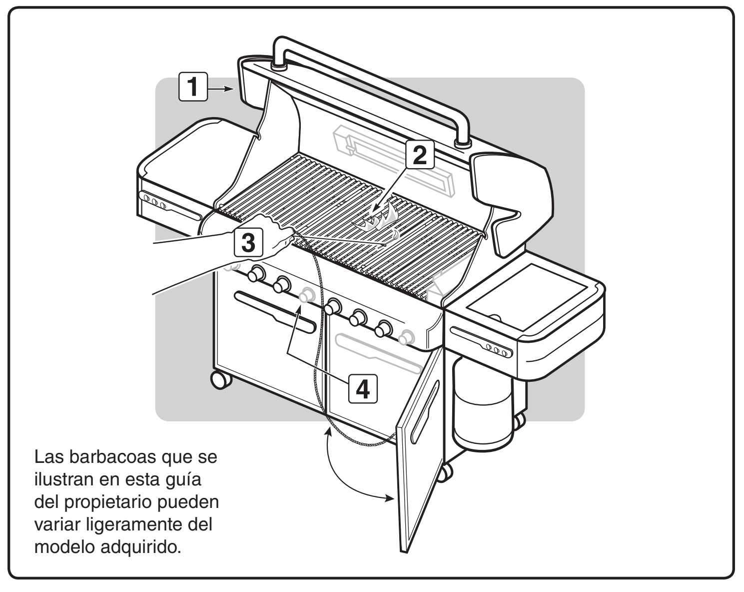
D) Inserte el soporte de cerilla y la cerilla encendida a través de la parrilla de cocción y las barras Flavorizer® para encender el quemador Sear Station® **(3)**.
E) Gire el mando de control de Sear Station® a la posición de encendido **(4)**.

⚠ **ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire el mando de control del quemador hasta la posición OFF (apagado) y espere cinco minutos a que se despeje el gas antes de intentarlo de nuevo.**

Nota: Consulte la sección de "MANTENIMIENTO" para más información sobre los procesos de extracción y limpieza. ◆

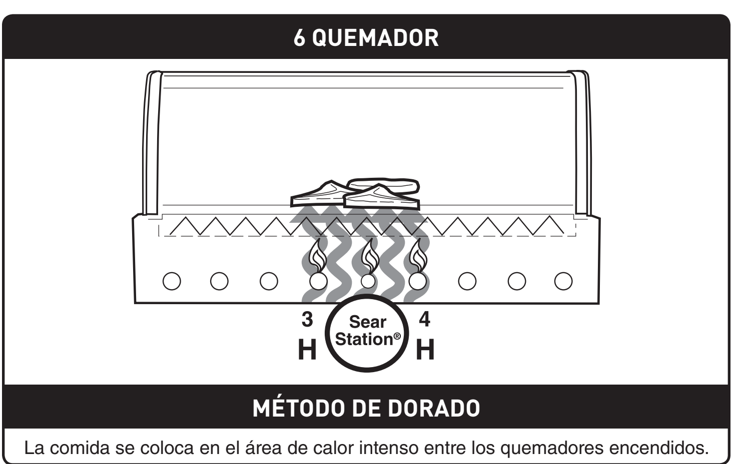
PARA APAGAR

Pulse y gire el mando del control de cada quemador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF (apagado). Corte el suministro de gas en el origen. ◆



Las barbacoas que se ilustran en esta guía del propietario pueden variar ligeramente del modelo adquirido.

6 QUEMADOR



MÉTODO DE DORADO

La comida se coloca en el área de calor intenso entre los quemadores encendidos.

UTILIZACIÓN DE SEAR STATION®

Su barbacoa de gas Weber® incorpora un quemador dorador para dorar carnes como bistec, aves, pescado o chuletas.

El dorado es una técnica de cocción directa que dora la superficie de la comida al exponerla a una temperatura elevada. Al dorar ambos lados de la carne, esta resultará más apetitosa, ya que la superficie quedará caramelizada. Dorar la comida también mejora el aspecto de la carne, gracias a las marcas de las parrillas de cocción que quedan en la misma. Todo ello, junto con el contraste de texturas y gustos, hace que los alimentos resulten más interesantes para el paladar.

El quemador Sear Station® tiene un control de encendido/apagado que funciona con los dos quemadores principales adyacentes. Con el quemador dorador y los quemadores adyacentes podrá dorar carnes y, al mismo tiempo, utilizar otras áreas de cocción para asar con calor moderado.

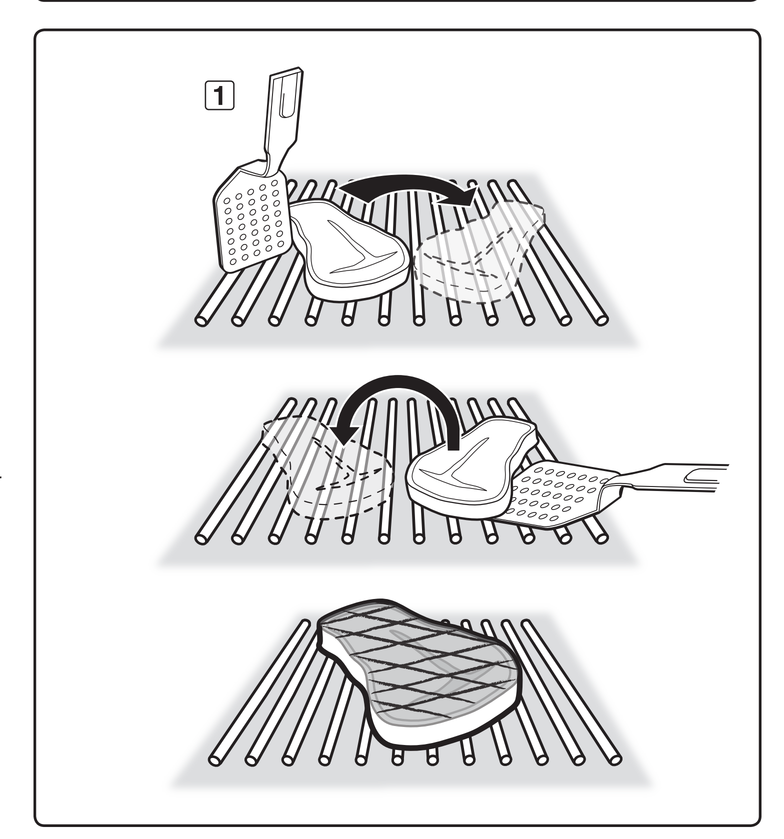
Antes de dorar, debería colocar todos los quemadores principales en la posición HI (alto) durante 15 minutos para precalentar la barbacoa. *Nota: Ase siempre con la tapa cerrada para maximizar el calor y evitar llamaradas.*

Una vez precalentada la barbacoa, apague o baje la potencia de los quemadores exteriores. Deje los dos quemadores centrales en HI (alto) y encienda el quemador Sear Station®.

Coloque la carne directamente encima del quemador Sear Station®. Puede dorar cada lado de la carne de 1 a 4 minutos, en función del tipo de carne y de su grosor. También puede colocar la carne de tal manera que queden marcas cruzadas de dorado **(1)** antes de dorar el otro lado del mismo modo.

Una vez haya terminado de dorarla, puede terminar asando la carne con un calor más moderado utilizando los quemadores exteriores hasta alcanzar el grado de cocción deseado.

A medida que vaya adquiriendo experiencia en el uso de su Sear Station®, le animamos a experimentar con varios tiempos de dorado para encontrar los resultados que mejor se adapten a su gusto. ◆



ENCENDIDO DEL AHUMADOR PRINCIPAL

⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa al encender la barbacoa o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse la barbacoa, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

Encendido por chasquido del quemador ahumador

Nota: Los encendedores por chasquido con mando de control producen una chispa desde el electrodo del encendedor hasta el tubo de encendido del quemador. La energía para la chispa se genera pulsando el mando de control y girándolo a START/HI (encendido/alto). Esto encenderá el quemador ahumador.

⚠ ADVERTENCIA: Compruebe el tubo flexible antes de cada uso de la barbacoa por si hubieran fisuras, grietas, abrasiones o cortes. Si el tubo flexible está inservible, no utilice la barbacoa. Sustitúyalo solo por un tubo flexible de repuesto autorizado por Weber®. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.

A) Abra la tapa de la barbacoa **(1)**.
B) Abra la tapa del ahumador **(2)**.
C) Llene el ahumador con astillas o virutas de madera remojadas en agua **(3)**.
D) Asegúrese de que todos los mandos de control de los quemadores que no se utilizan estén en la posición OFF (apagado) **(4)**. (Presione el mando de control y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que está en posición OFF (apagado))

⚠ ADVERTENCIA: Los mandos de control del quemador deben estar en la posición OFF (apagado) antes de activar la válvula del depósito de la bombona de propano líquido.

E) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en función de tipo de regulador y bombona **(5)**.

⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta durante el encendido.

F) Pulse el mando de control y gírelo a START/HI (encendido/alto) hasta que oiga el chasquido del encendedor **(6)**, y continúe pulsando el mando de control durante dos segundos. Esto hará que se produzca una chispa en el encendedor, el tubo de encendido del quemador y el quemador principal.
G) Compruebe que el quemador esté encendido mirando a través de la parrilla de cocción **(7)**. Debería ver una llama. Si el quemador no se enciende a la primera, pulse el mando de control y gírelo en la posición OFF (apagado). Repita el procedimiento de encendido por segunda vez.

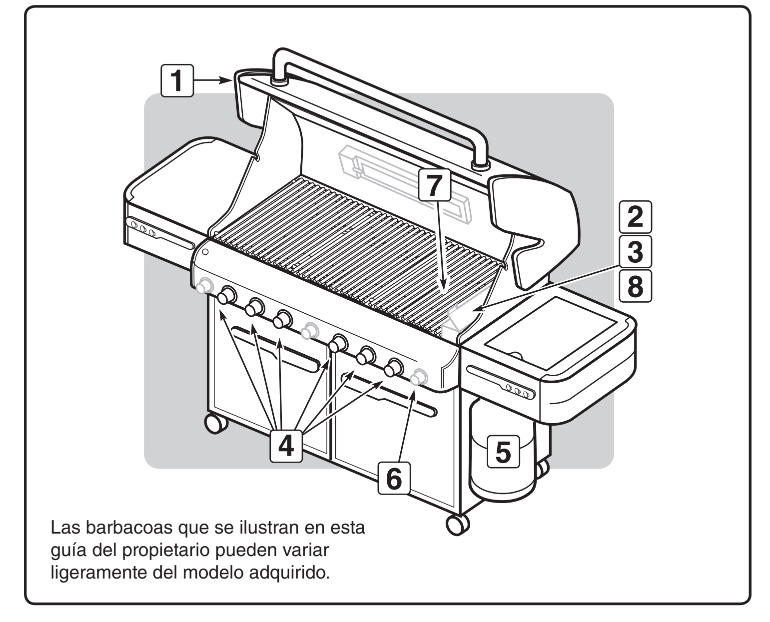
⚠ PELIGRO

Si el quemador sigue sin encenderse, gire el mando de control del quemador hasta la posición OFF (apagado) y espere cinco minutos a que se despeje el gas antes de intentarlo de nuevo o de encender con una cerilla. (Consulte "ENCENDIDO MANAL DEL QUEMADOR AHUMADOR")

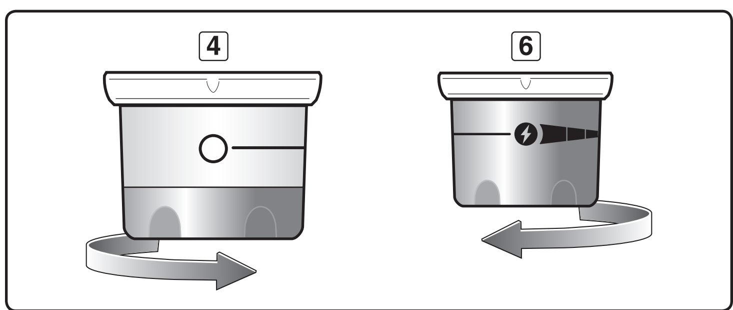
H) Cierre la tapa de ahumador después de que la madera comience a arder y gire el mando de control a LOW (bajo) **(8)**. ◆

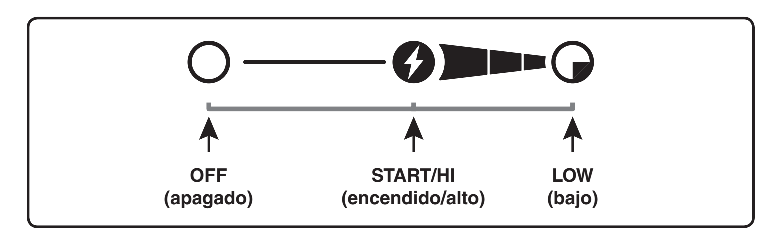
PARA APAGAR

Pulse y gire el mando del control de cada quemador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF (apagado). Corte el suministro de gas en el origen. ◆



Las barbacoas que se ilustran en esta guía del propietario pueden variar ligeramente del modelo adquirido.





ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR AHUMADOR

⚠ **ADVERTENCIA: Compruebe el tubo flexible antes de cada uso de la barbacoa por si hubieran fisuras, grietas, abrasiones o cortes. Si el tubo flexible está inservible, no utilice la barbacoa. Sustitúyalo solo por un tubo flexible de repuesto autorizado por Weber®. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.**

A) Abra la tapa **(1)**.

> ⚠ **PELIGRO**
>
> **Si no se abre la tapa al encender la barbacoa o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse la barbacoa, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.**

B) Abra la tapa del ahumador **(2)**.
C) Llene el ahumador con astillas o virutas de madera remojadas en agua **(3)**.
D) Asegúrese de que todos los mandos de control de los quemadores que no se utilizan estén en la posición OFF (apagado) **(4)**. (Presione el mando de control y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que está en posición OFF (apagado))

⚠ **ADVERTENCIA: Los mandos de control del quemador deben estar en la posición OFF (apagado) antes de activar la válvula del depósito de la bombona de propano líquido.**

E) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en función de tipo de regulador y bombona **(5)**.
F) Coloque una cerilla en el soporte de cerilla y enciéndala.
G) Inserte el soporte de cerilla y la cerilla encendida a través de la parrilla de cocción y las barras Flavorizer® para encender el quemador ahumador **(6)**.

⚠ **ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta durante el encendido.**

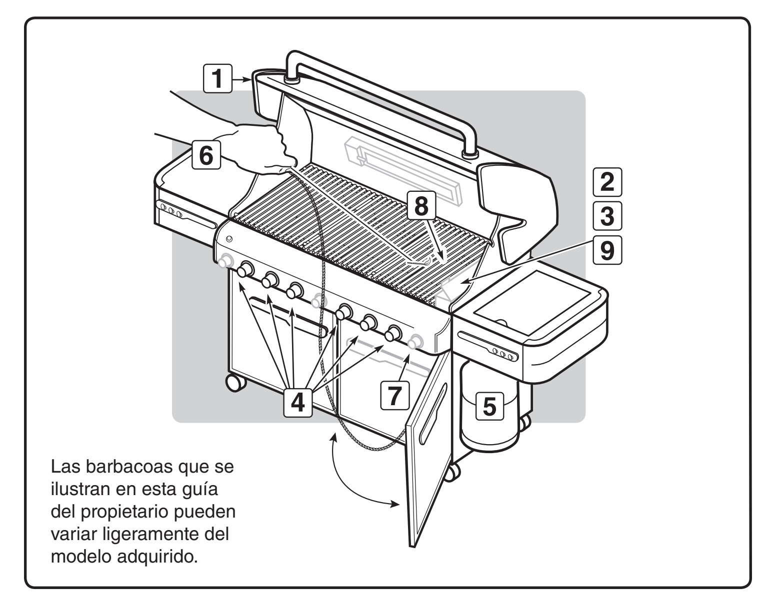
H) Presione el botón de control del quemador ahumador y gire hasta START/HI (encendido/alto) **(7)**.
I) Compruebe que el quemador esté encendido mirando a través de la parrilla de cocción **(8)**.

> ⚠ **PELIGRO**
>
> **Si el quemador ahumador no se enciende, gire el mando de control del quemador hasta la posición OFF (apagado) y espere cinco minutos a que se despeje el gas antes de intentarlo de nuevo.**

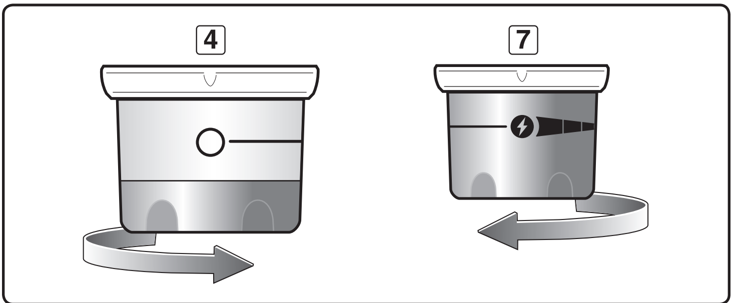
J) Cierre la tapa de ahumador después de que la madera comience a arder y gire el mando de control a LOW (bajo) **(9)**. ◆

PARA APAGAR

Pulse y gire el mando del control de cada quemador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF (apagado). Corte el suministro de gas en el origen. ◆



Las barbacoas que se ilustran en esta guía del propietario pueden variar ligeramente del modelo adquirido.



UTILIZACIÓN DEL AHUMADOR

El ahumador utiliza virutas de madera que se han remojado en agua anteriormente. Para obtener mejores resultados con comidas de rápida cocción como bistecs, hamburguesas, chuletas, etc., le recomendamos utilizar virutas de madera más finas porque se encienden y crean humo antes. Para comidas de cocción más lenta como asados, pollo, pavo, etc., le recomendamos utilizar astillas de madera grandes porque se encienden más despacio y proporcionan humo durante más tiempo. A medida que adquiera experiencia en el uso del ahumador, le recomendamos que pruebe a combinar diferentes tamaños de virutas y astillas de madera para encontrar el sabor que más le guste.

Para empezar, remoje las virutas de madera en agua durante al menos 20 minutos antes de utilizarlas. (La madera mojada producirá más sabor a humo) Coloque un puñado de virutas de madera o unas pocas astillas más grandes en la parte inferior del cuerpo del ahumador **(1)**. A medida que adquiera experiencia ahumando, aumente o disminuya la cantidad de madera para que se ajuste a sus gustos.

Nota: Cocine siempre con la tapa cerrada para dejar que el humo penetre completamente en la comida. Encienda el quemador ahumador siguiendo las instrucciones para "ENCENDIDO DEL QUEMADOR AHUMADOR". Después de que la madera comience a arder, gire el mando de control a LOW (bajo).

El humo comenzará en aproximadamente 10 minutos y durará unos 45 minutos.
Si desea más sabor a humo, rellene el ahumador con virutas o astillas de madera.
Mantenga la tapa de la barbacoa cerrada mientras cocine.

Nota: Después de llenar el ahumador, el humo tardará de 10 a 15 minutos en volver a salir. El ahumador puede utilizarse para mejorar recetas de carne, ave y pescado. Cocine con la tapa bajada conforme a los tiempos indicados en las tablas o recetas.

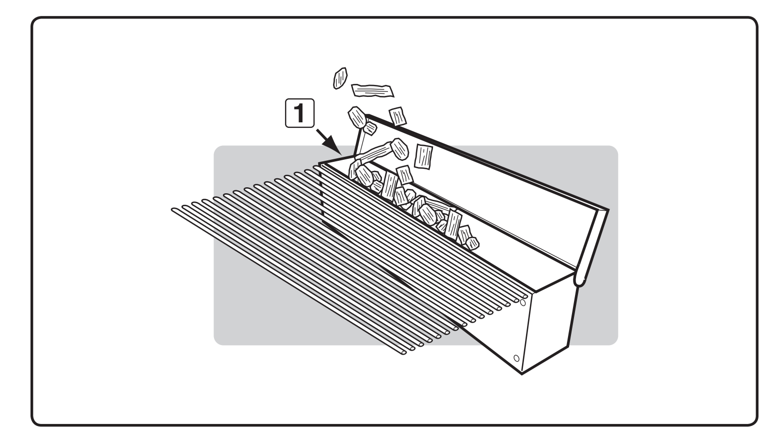


No utilice fluido inflamable en el ahumador para que se encienda la madera. Se pueden producir lesiones personales graves. ◆

LIMPIEZA DEL AHUMADOR

Antes de cada uso, vacíe el ahumador de ceniza para que fluya bien el aire.

Nota: El ahumado dejará un residuo de "humo" en la superficie del ahumador. Este residuo no puede quitarse y no afectará al funcionamiento del ahumador. En menor grado el residuo de "humo" se acumulará en el interior de la barbacoa de gas. Este residuo no necesita quitarse y no afectará negativamente al funcionamiento de la barbacoa de gas. ◆



UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL ASADOR GIRATORIO

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL ESPETÓN

Encendido por chasquido del quemador del asador giratorio

Nota: Los encendedores por chasquido con mando de control producen una chispa desde el electrodo del encendedor hasta el tubo de encendido del quemador. La energía para la chispa se genera pulsando el mando de control y girándolo a START/ HI (encendido/alto). Esto encenderá cada quemador individual.

⚠ ATENCIÓN: LEA ANTES DE ENCENDER EL QUEMADOR DEL ESPETÓN

Después de un periodo de no utilización, antes de encender el quemador del asador giratorio, deben pasar unos segundos antes de que se llene la línea de suministro de gas.

Cuando utilice el encendedor por chasquido verá unas llamas moviéndose de izquierda a derecha a lo largo de la superficie del quemador del asador giratorio; el quemador del asador giratorio no se encenderá hasta que toda la superficie de cerámica se haya encendido.

En este momento, comience a contar 20 segundos antes de soltar el mando de control del quemador del asador giratorio.

La superficie del quemador del asador giratorio brillará en rojo una vez que el quemador se encienda por completo.

⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa al encender la barbacoa o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse la barbacoa, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN: Puede que sea difícil ver la llama del quemador del asador giratorio en un día soleado y muy claro.

⚠ ADVERTENCIA: Compruebe el tubo flexible antes de cada uso de la barbacoa por si hubieran fisuras, grietas, abrasiones o cortes. Si el tubo flexible está inservible, no utilice la barbacoa. Sustituya solo con tubos flexibles de repuesto Weber® autorizados. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.

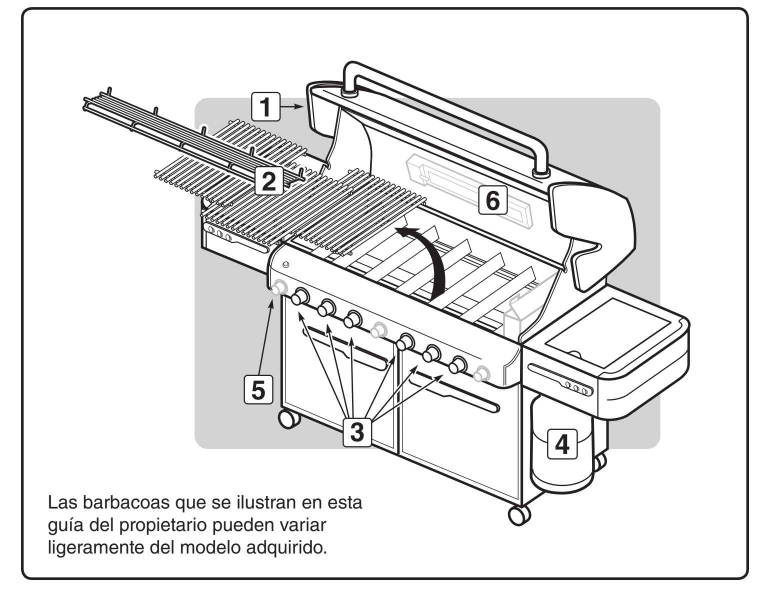
A) Abra la tapa **(1)**.
B) Quite la rejilla de calentamiento y la parrilla de cocción de la caja de cocción **(2)**.
C) Asegúrese de que los mandos de control de los quemadores estén apagados **(3)**. (Presione el mando de control y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que está en posición OFF (apagado))

⚠ ADVERTENCIA: El mando de control del quemador debe estar en la posición OFF (apagado) antes de activar la válvula del depósito de la bombona de propano líquido.

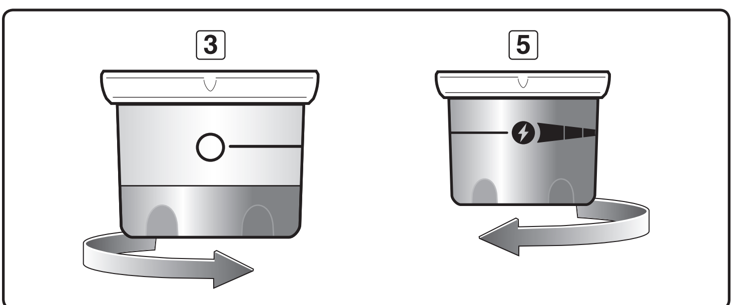
D) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en función de tipo de regulador y bombona **(4)**.

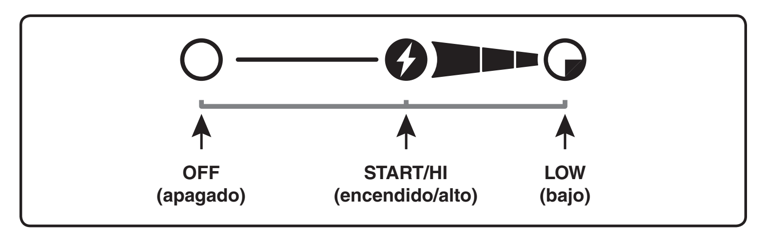
⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.

E) Presione el mando de control y gire hasta START/HI (encendido/alto). Esta acción producirá una chispa en el encendedor y se encenderá el quemador del asador giratorio. Continúe utilizando el encendedor de chasquido hasta que el quemador del asador giratorio se haya encendido. Continúe apretando el mando de control hacia abajo hasta veinte segundos después de que el quemador se haya encendido. Suelte el mando de control **(5)**.



Las barbacoas que se ilustran en esta guía del propietario pueden variar ligeramente del modelo adquirido.





F) Compruebe que el quemador esté encendido observando que el quemador del asador giratorio brille en rojo **(6)**.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador del asador giratorio no se enciende, gire el mando de control del quemador hasta la posición OFF (apagado) y espere cinco minutos a que se despeje el gas antes de intentarlo de nuevo o de encender con una cerilla.

Nota: Cuando utilice el asador giratorio con al tapa cerrada, encienda solo dos de los quemadores principales a cada lado de la comida (consulte MÉTODOS DE COCCIÓN-COCCIÓN INDIRECTA). Compruebe la comida periódicamente para evitar la cocción excesiva en el exterior. Apague el quemador del asador giratorio una vez que la comida tenga el color deseado. Acabe de cocinar con calor indirecto. ◆

PARA APAGAR

Pulse y gire el mando del control del quemador del asador giratorio en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF (apagado). Corte el suministro de gas en el origen. ◆

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR DEL ESPETÓN

⚠ ATENCIÓN: LEA ANTES DE ENCENDER EL QUEMADOR DEL ESPETÓN

Después de un periodo de no utilización, antes de encender el quemador del asador giratorio, deben pasar unos segundos antes de que se llene la línea de suministro de gas.

Cuando sujete una cerilla en el quemador del asador giratorio verá unas llamas moviéndose de izquierda a derecha a lo largo de la superficie del quemador del asador giratorio; el quemador del asador giratorio no se encenderá hasta que toda la superficie de cerámica se haya encendido

En este momento, comience a contar 20 segundos antes de soltar el mando de control del quemador del asador giratorio.

La superficie del quemador del asador giratorio brillará en rojo una vez que el quemador se encienda por completo.

⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa al encender la barbacoa o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse la barbacoa, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN: Puede que sea difícil ver la llama del quemador del asador giratorio en un día soleado y muy claro.

⚠ ADVERTENCIA: Compruebe el tubo flexible antes de cada uso de la barbacoa por si hubieran fisuras, grietas, abrasiones o cortes. Si el tubo flexible está inservible, no utilice la barbacoa. Sustituya solo con tubos flexibles de repuesto Weber® autorizados. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.

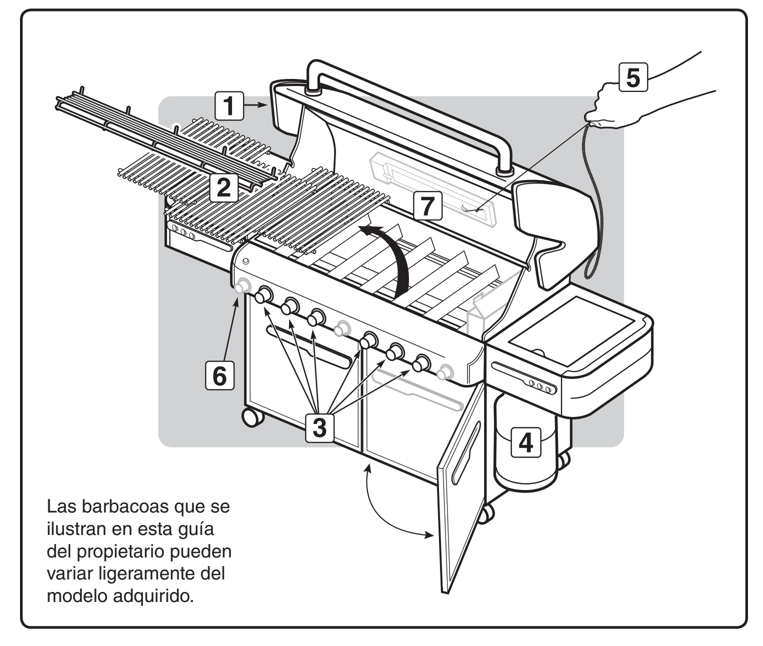
A) Abra la tapa **(1)**.
B) Quite la rejilla de calentamiento y la parrilla de cocción de la caja de cocción **(2)**.
C) Asegúrese de que los mandos de control de los quemadores estén apagados **(3)**. (Presione el mando de control y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que está en la posición OFF (apagado))

⚠ ADVERTENCIA: Los mandos de control del quemador deben estar en la posición OFF (apagado) antes de activar la válvula del depósito de la bombona de propano líquido.

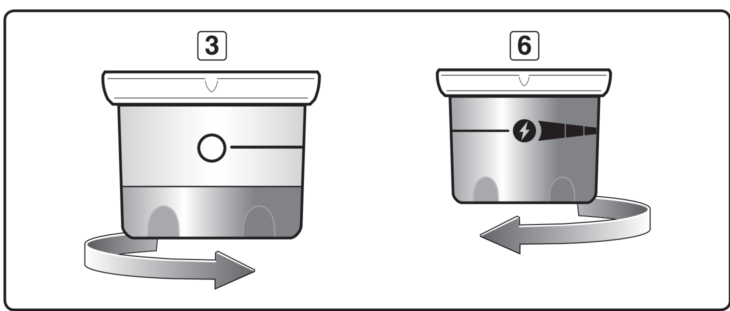
D) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en base al tipo de regulador y bombona **(4)**.
E) Coloque una cerilla en el soporte de cerilla y enciéndala.
F) Sujete el soporte de cerilla y la cerilla encendida en el lado derecho del quemador del asador giratorio **(5)**.

⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.

G) Presione el mando de control del quemador del asador giratorio y gire hasta START/HI (encendido/alto). Continúe apretando el mando de control hacia abajo hasta veinte segundos después de que el quemador se haya encendido **(6)**.



Las barbacoas que se ilustran en esta guía del propietario pueden variar ligeramente del modelo adquirido.



H) Compruebe que el quemador esté encendido observando que el quemador del asador giratorio brille en rojo **(7)**.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador del asador giratorio no se enciende, gire el botón de control del quemador hasta la posición OFF (apagado) y espere cinco minutos a que se despeje el gas antes de intentarlo de nuevo.

Nota: Cuando utilice el asador giratorio con la tapa cerrada, encienda sólo dos de los quemadores principales debajo de la comida (consulte "MÉTODOS DE COCCIÓN-COCCIÓN INDIRECTA"). Compruebe la comida periódicamente para evitar la cocción excesiva en el exterior. Apague el quemador del asador giratorio una vez que la comida tenga el color deseado. Acabe de cocinar con calor indirecto. ◆

PARA APAGAR

Pulse y gire el mando del control del quemador del asador giratorio en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF (apagado). Corte el suministro de gas en el origen. ◆

UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL ASADOR GIRATORIO

MEDIDAS PREVENTIVAS IMPORTANTES

Nota: Antes de utilizar el asador giratorio, mida la comida en su punto más grueso. Si sobrepasa los 241,8 mm (9 1/2"), es demasiado grande para utilizar el asador giratorio. Si es demasiado grande, la comida puede prepararse utilizando un soporte de asado y el método de cocción indirecto.

⚠ ADVERTENCIAS

- ⚠ **Lea todas las instrucciones antes de utilizar el asador giratorio.**
- ⚠ **El asador giratorio es solo para uso al aire libre.**
- ⚠ **Quite el motor y guárdelo en un lugar seco cuando no lo utilice.**
- ⚠ **No toque las superficies calientes. Utilice guantes protectores para barbacoa.**
- ⚠ **Este asador giratorio no debe ser utilizado por niños.**
- ⚠ **Para protegerse contra los peligros eléctricos no sumerja el cable de alimentación, los enchufes o el motor en agua u otros líquidos.**
- ⚠ **Desconecte el motor de la toma cuando no lo utilice o antes de la limpieza.**
- ⚠ **No utilice el asador giratorio para fines distintos al que ha sido diseñado.**
- ⚠ **Asegúrese de que el motor está apagado antes de colocarlo en el soporte.**
- ⚠ **No maneje el motor del asador giratorio con el cable de alimentación o el enchufe dañados.**
- ⚠ **No maneje el motor del asador giratorio si funciona mal.**
- ⚠ **Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese de que no entra en contacto con una superficie caliente o afilada.**
- ⚠ **No deje que el cable cuelgue de ninguna superficie afilada o caliente.**
- ⚠ **Utilícelo solamente al aire libre, no lo exponga a la lluvia.**
- ⚠ **Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, mantenga la conexión del cable de extensión seca y lejos del suelo.**
- ⚠ **Se suministra un cable de alimentación pequeño para reducir el riesgo de tropezar con el cable. Se pueden utilizar cables de extensión, pero hay que tener cuidado para no tropezarse.**
- ⚠ **Utilice solamente cables de extensión etiquetados para uso al aire libre y con aparatos que puedan utilizarse al aire libre.**
- ⚠ **En el caso de utilizar un adaptador para el enchufe, conecte el aparato a tierra.** ◆

MANEJO DEL ASADOR GIRATORIO

⚠ **ADVERTENCIA: Coloque comida en el asador giratorio antes de encender el quemador de este.**

A) Para poner a punto el motor del asador giratorio, pulse el mando del panel del asador retráctil **(1)**. Tire del panel del asador giratorio hacia arriba. Empuje la lengüeta de bloqueo **(2)** hasta que encaje en su sitio.

B) Saque el cable de alimentación y enchúfelo en una toma de corriente.

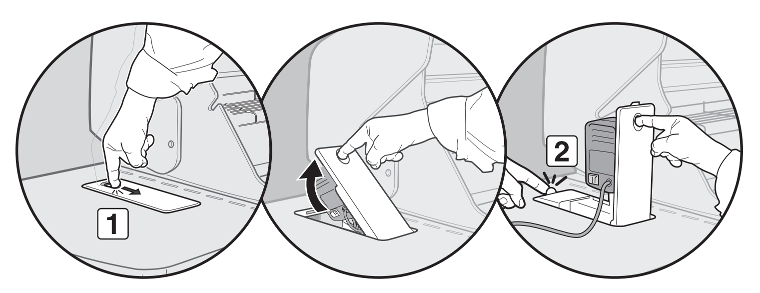
⚠ **PRECAUCIÓN: No haga pasar el cable de alimentación del motor del asador a través de la apertura del asador retráctil de la mesa lateral.**

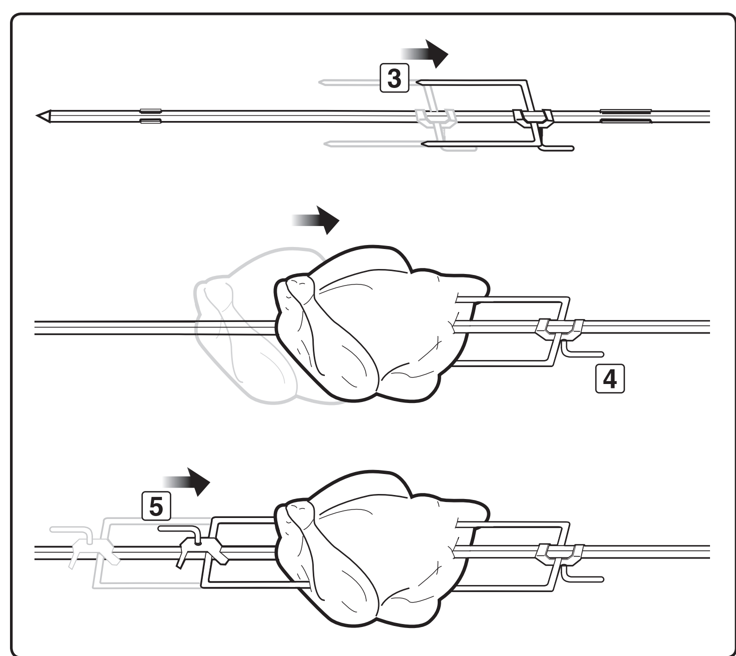
⚠ **PRECAUCIÓN: Inspeccione el cable de alimentación antes de cada uso. Si presenta daños, no lo utilice. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.**

C) Asegúrese de que el asa del eje del asador giratorio está bien fijada. Deslice uno de los tenedores hacia el lado derecho del eje del asador giratorio, asegurándose de que los pinchos estén encarados hacia la izquierda y que el tornillo del tenedor esté encarado hacia abajo **(3)**.

D) Empuje el eje del asador giratorio a través del centro de la comida. Inserte los dientes del tenedor del asador giratorio en la comida. La comida deberá quedar centrada en el eje. Apriete el tornillo del tenedor del asador giratorio **(4)**.

E) Introduzca otro tenedor en el el eje del asador giratorio, asegurándose de que los pinchos estén encarados hacia la derecha y que el tornillo del tenedor esté encarado hacia arriba. Inserte las puntas de los tenedores en la comida. Apriete el tornillo del tenedor **(5)**.





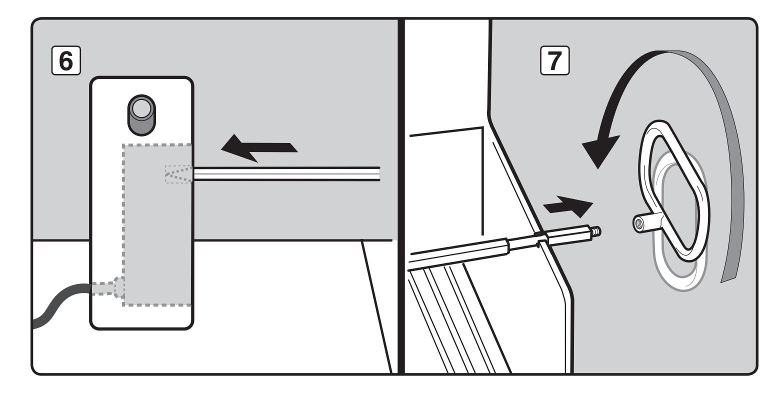
F) Inserte el extremo acabado en punta del eje del asador giratorio en el motor. Baje el asador giratorio hasta la altura de las ranuras de la caja de cocción **(6)**.

G) El eje del asador giratorio debería girar de forma que el lado más pesado de la carne o ave gire hacia abajo del todo. Con las piezas más grandes, es posible que sea necesario extraer la parrilla de cocción y la rejilla de calentamiento para permitir el giro completo del eje. Vuelva a montar la comida para mejorar el equilibrio si fuese necesario.

H) Quite el asa del eje del asador giratorio; el asa dispone de roscas manuales hacia la izquierda, girando el asa hacia la derecha hasta que se suelte de las roscas **(7)**.

⚠ **PRECAUCIÓN: El asa puede estar caliente si se deja fijada al eje del asador giratorio durante la cocción. No cocine con el asa puesta.**

I) Encienda el motor. ◆



COCCIÓN CON ASADOR GIRATORIO

- Las carnes (excepto las aves y la carne picada) deberán ponerse a temperatura ambiente antes de ser cocinadas. (de 20 a 30 minutos es lo adecuado para la mayoría de las comidas. Si la comida está congelada habrá que descongelarla completamente antes de cocinarla)
- En caso necesario, ate la carne o el ave con un cordel para conseguir que la forma sea lo más uniforme posible antes de ponerla en el asador giratorio.
- Quite las parrillas de cocción y la rejilla de calentamiento para permitir que la comida gire libremente.
- Siga las instrucciones de encendido para el quemador del asador giratorio.
- Ajuste la potencia del quemador del asador giratorio a media o alta en función de la temperatura del aire exterior.
- Coloque la comida en la zona del quemador.
- Si desea reservar gotas para hacer salsa, coloque una bandeja directamente debajo de la comida, encima de la barras Flavorizer®.
- Los pasos a seguir para preparar de comida son los mismos para cocinar con asador giratorio que para cocinar normalmente.
- Toda la cocción se realiza con la tapa cerrada.
- Si las piezas son muy pesadas o tienen formas irregulares, puede que no giren bien y deban cocinarse con el método indirecto sin utilizar asador giratorio.
- El ahumador puede utilizarse junto con el asador giratorio para lograr un mayor sabor a humo.

Nota: Cuando utilice el quemador del asador giratorio, el termómetro del asador no reflejará la temperatura dentro de la caja de cocción.

⚠ **PRECAUCIÓN: Antes de quitar el asador giratorio con la comida hecha de la barbacoa, asegúrese de volver a colocar el asa del asador giratorio girándola hacia la izquierda hasta que quede bien fijada en el eje.** ◆

ALMACENAMIENTO DEL MOTOR DEL ASADOR

A) Antes de volver a guardar el asador giratorio en la mesa lateral, desconecte el cable de alimentación y coloque con cuidado el cable y el enchufe en el área de almacenamiento pertinente del conjunto del asador retráctil **(1)**.

⚠ **PRECAUCIÓN: No almacenar correctamente el cable de alimentación del asador podría producir daños en el cable al abrir y cerrar el panel del asador retráctil.**

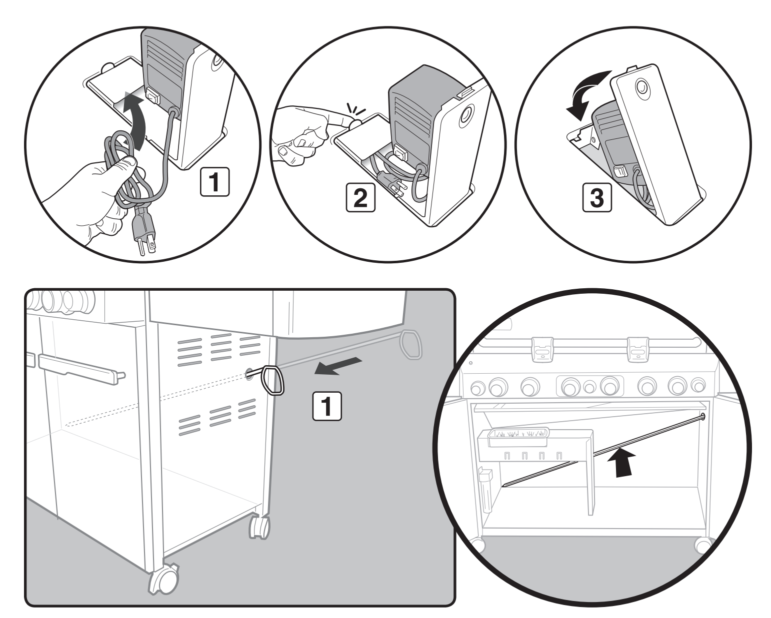
B) Con el dedo índice, desenganche el panel del asador retráctil **(2)**. Empuje el panel hacia abajo hasta que quede fijado en su lugar **(3)**. ◆

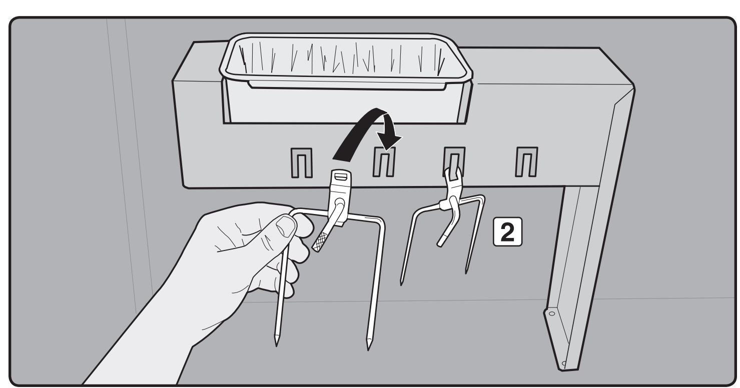
ALMACENAMIENTO DEL ASADOR GIRATORIO

A) Saque los tenedores del asador giratorio. Vuelva a colocar el asa del eje del asador giratorio. Introduzca con cuidado el asador en el armario a través del orificio que hay en el panel del lado derecho **(1)**.

⚠ **PRECAUCIÓN: No permita que el asador giratorio entre en contacto con las líneas de gas.**

B) Guarde los tenedores colocándolos en los ganchos ubicados en la bandeja recogedora que hay en el armario de la barbacoa **(2)**. ◆





RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	COMPROBACIÓN	SOLUCIÓN
Los quemadores queman con una llama amarilla o naranja, junto con olor a gas (esto es normal para el tubo de encendido del quemador).	Inspeccione el dispositivo de protección contra arañas e insectos por si presentasen obstrucciones.	Limpie el dispositivo de protección contra arañas e insectos. Consulte "MANTENIMIENTO ANUAL"
Síntomas: **Los quemadores no se encienden o su llama es pequeña y parpadea en la posición HI (alto) o la temperatura de la barbacoa solo alcanza de 250 a 300 °C en la posición HI (alto).** *Algunos países tienen regulaciones respecto a un dispositivo de seguridad de exceso de flujo de gas.*	Se puede haber activado el dispositivo de seguridad de exceso de flujo de gas, que es parte de la conexión de la barbacoa a la bombona.	Para restaurar el dispositivo de seguridad de exceso de flujo apague todos los mandos de control del quemador y la válvula de la bombona. Desconecte el regulador de la bombona. Coloque los mandos de control del quemador en HI (alto). Espere al menos un minuto. Coloque los mandos de control del quemador en OFF (apagado). Vuelva a conectar el regulador a la bombona. Gire despacio la válvula de la bombona. Consulte "ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL"
El quemador no se enciende o la llama es pequeña en posición HI (alto).	¿Queda poco o nada de combustible de propano líquido?	Vuelva a llenar la bombona de propano líquido.
	¿El tubo flexible del combustible está doblado o enroscado?	Enderece el tubo flexible del combustible.
	¿Se enciende el quemador con una cerilla?	Si puede encender el quemador con una cerilla, compruebe el sistema de encendido.
	¿Ha utilizado varias veces el encendedor por chasquido hasta que se ha encendido el quemador principal? Consulte "ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL"	Asegúrese de mantener pulsado el mando de control durante dos segundos después del chasquido del encendedor y ver la llama naranja desde el tubo de encendido del quemador.
	¿Funciona el encendedor? ¿Observa una chispa cuando utiliza el encendedor por chasquido varias veces?	Intente encender manualmente el quemador. Consulte "ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL" . Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Si se producen llamaradas: ⚠ **PRECAUCIÓN: No forre la bandeja colectora de grasa deslizante con papel de aluminio.**	¿Precalienta la barbacoa de la manera prescrita?	Todos los quemadores en HI (alto) de 10 a 15 minutos para precalentamiento.
	¿Están las parrillas de cocción y las barras Flavorizer® muy sucias de grasa quemada?	Límpiela cuidadosamente. Consulte "LIMPIEZA" .
	¿Está la bandeja colectora de grasa sucia sin permitir que la grasa fluya en la bandeja recogedora?	Limpie la bandeja colectora de grasa deslizante.
El patrón de la llama del quemador es errático. La llama es pequeña cuando el quemador está en posición HI (alta). Las llamas no recorren toda la longitud del tubo del quemador.	¿Están limpios los quemadores?	Limpie los quemadores. Consulte "MANTENIMIENTO".
El interior de la tapa parece que se está "pelando". (Parece que la pintura se despega)	La tapa es de esmalte de porcelana o de acero inoxidable y no está pintada. No puede "pelarse". Lo que ve es grasa recocida que se ha convertido en carbón y se está pelando. **NO SE TRATA DE UN DEFECTO.**	Límpiela cuidadosamente. Consulte "LIMPIEZA" .
Las puertas del armario no están alineadas.	Compruebe el pasador de ajuste que hay en la parte inferior de cada puerta.	Afloje la(s) tuerca(s) de ajuste. Mueva la(s) puerta(s) hasta que esté(n) alineada(s). Apriete la(s) tuerca(s).
Parece que la barbacoa pierde calor cuando se cocina a temperaturas climáticas frías de 10°C (50°F) o inferiores.	¿Hay hielo o escarcha en el exterior de la bombona de propano líquido?	El propano líquido de la bombona se transforma en vapor demasiado despacio para suministrar gas a los quemadores. Esto se debe a que la temperatura ambiente enfría la bombona de propano líquido, lo que ralentiza el proceso de vaporización. Apague los mandos de control y cierre la bombona de propano líquido. Sustituya la bombona de propano líquido por una repuesto y reanude la cocción.

Si no puede resolver los problemas con estos métodos, póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL QUEMADOR LATERAL

PROBLEMA	COMPROBACIÓN	SOLUCIÓN
El quemador lateral no se enciende. *Algunos países tienen regulaciones respecto a un dispositivo de seguridad de exceso de flujo de gas.*	¿Está el suministro de gas desconectado? Se puede haber activado el dispositivo de seguridad de exceso de flujo de gas, que es parte de la conexión de la barbacoa a la bombona.	Abra el suministro de gas. Para restaurar el dispositivo de seguridad de exceso de flujo, cierre la válvula del depósito de propano líquido y gire todos los mandos de control en la posición OFF (APAGADO). Abra la tapa de la barbacoa y la del quemador lateral. Gire despacio la válvula del depósito de propano líquido hasta que esté completamente abierta. Espere varios segundos y a continuación, encienda el quemador lateral. Consulte el apartado "ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL."
La llama está baja en la posición HI (alto).	¿Está doblado o enroscado el tubo flexible del combustible?	Enderece el tubo flexible.
El botón de ignición no funciona.	¿Se enciende el quemador con una cerilla?	Si el quemador se enciende con la cerilla, compruebe el encendedor. Consulte "MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL."

Si no puede resolver los problemas con estos métodos, póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL SEAR STATION®

PROBLEMA	COMPROBACIÓN	SOLUCIÓN
Los quemadores queman con una llama amarilla o naranja, junto con olor a gas (esto es normal para el tubo de encendido del quemador). **El quemador Sear Station® no se enciende.**	Inspeccione el dispositivo de protección contra arañas e insectos por si presentase obstrucciones. (Bloqueo de orificios)	Limpie el dispositivo de protección contra arañas e insectos. Consulte “MANTENIMIENTO ANUAL”.
	¿Ha encendido los dos quemadores principales adyacentes? Consulte las instrucciones de “ENCENDIDO Y USO DE SEAR STATION®” para realizar el procedimiento de encendido de forma segura.	Verifique que los quemadores principales adyacentes se hayan encendido observando si hay llama. ⚠ **ADVERTENCIA: Si no se enciende en 5 segundos, coloque el control del quemador en la posición OFF (apagado) y espere 5 minutos para que se despeje el gas antes de volver a intentarlo.**
	¿Se enciende el quemador con una cerilla?	Si puede encender el quemador con una cerilla, compruebe el sistema de encendido Crossover® del quemador dorador. Consulte la sección de “MANTENIMIENTO” para más información sobre los procesos de extracción y limpieza.
	¿Funciona el encendedor? (¿Observa una chispa cuando utiliza el encendedor por chasquido varias veces?)	Intente encender manualmente el quemador. Consulte “ENCENDIDO Y USO DE SEAR STATION®”. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Síntomas generales: **El quemador no se enciende o el quemador tiene una pequeña llama parpadeante.** *Algunos países tienen regulaciones respecto a un dispositivo de seguridad de exceso de flujo de gas.*	Se puede haber activado el dispositivo de seguridad de exceso de flujo de gas, que es parte de la conexión de la barbacoa a la bombona.	Para restaurar el dispositivo de seguridad de exceso de flujo apague todos los mandos de control del quemador y la válvula de la bombona. Desconecte el regulador de la bombona. Coloque los mandos de control del quemador en START/HI (encendido/alto). Espere al menos un minuto. Coloque los mandos de control del quemador en OFF (apagado). Vuelva a conectar el regulador a la bombona. Gire despacio la válvula de la bombona. Consulte “ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL”.
Si no puede resolver los problemas con estos métodos, póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.		

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL ASADOR GIRATORIO

PROBLEMA	COMPROBACIÓN	SOLUCIÓN
El quemador del asador giratorio no se enciende.	¿Ha mantenido pulsado el mando de control del quemador durante 20 segundos después de que se haya encendido el quemador?	Intente volver a encender el quemador manteniendo pulsado el mando de control 20 segundos después de que el quemador se haya encendido.
	¿Ha esperado a ver toda la superficie de cerámica en llamas antes de contar 20 segundos?	Cuando vuelva a encender el quemador pulsando el mando de control, espere a ver toda la superficie de cerámica encendida antes de contar 20 segundos.
	¿Ha utilizado repetidamente el encendido por chasquido hasta que se ha encendido el quemador?	Después de esperar 5 minutos a que se despeje el gas, inténtelo repetidamente mediante el encendedor por chasquido hasta que el quemador se encienda. Consulte “ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR DEL ASADOR GIRATORIO”.
	¿Funciona el encendedor? ¿Observa una chispa cuando utiliza el encendedor por chasquido varias veces?	Intente encender manualmente el quemador. Consulte “ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR DEL ASADOR GIRATORIO”. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Síntomas generales: **El quemador no se enciende o su llama es pequeña y parpadea.** *Algunos países tienen regulaciones respecto a un dispositivo de seguridad de exceso de flujo de gas.*	Se puede haber activado el dispositivo de seguridad de exceso de flujo de gas, que es parte de la conexión de la barbacoa a la bombona.	Para restaurar el dispositivo de seguridad de exceso de flujo apague todos los mandos de control del quemador y la válvula de la bombona. Desconecte el regulador de la bombona. Coloque los mandos de control del quemador en START/HI (encendido/alto). Espere al menos un minuto. Coloque los mandos de control del quemador en OFF (apagado). Vuelva a conectar el regulador a la bombona. Gire despacio la válvula de la bombona. Consulte “ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL”.
Si no puede resolver los problemas con estos métodos, póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.		

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA LUZ DE ASA GRILL OUT™

PROBLEMA	COMPROBACIÓN	SOLUCIÓN
La luz de asa Grill Out™ de Weber no se enciende.	¿Están las baterías gastadas?	Sustituya las baterías
	¿Están las baterías instaladas correctamente?	Consulte la ilustración de montaje.
	¿Está la tapa en la posición levantada con el botón de alimentación encendido?	La luz se activará cuando se abra la tapa.
	¿Está la luz de asa Grill Out™ de Weber activada?	Pulse el botón de alimentación.
	¿Está la luz de asa Grill Out™ de Weber correctamente colocada en el asa?	Ajuste la posición. Consulte la ilustración de montaje.
Si no puede resolver los problemas con estos métodos, póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.		

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA: Apague la barbacoa de gas Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarla.

⚠ PRECAUCIÓN: No limpie las barras Flavorizer® o la parrilla de cocción en un horno de autolimpieza.

Superficies exteriores - -Lave con una solución de agua jabonosa caliente y aclare luego con agua.

⚠ PRECAUCIÓN: No utilice productos de limpieza para hornos, abrasivos (para cocinas) ni que contengan elementos cítricos o estropajos de limpieza abrasivos en la barbacoa o superficies de carro.

Bandeja colectora de grasa deslizante - Elimine el exceso de grasa, lave con agua jabonosa caliente y aclare.

⚠ PRECAUCIÓN: No forre la bandeja colectora de grasa deslizante con papel de aluminio.

Barras Flavorizer® y parrillas de cocción - Límpielas con un cepillo de cerdas de acero inoxidable adecuado. Si es necesario, extráigalas de la barbacoa, lávelas con agua jabonosa caliente y aclárelas con agua.

Para ver la disponibilidad de las parrillas de cocción y barras Flavorizer® de repuesto, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto que se encuentra en nuestro sitio Web. Visite www.weber.com.

Bandeja recogedora - Hay bandejas de aluminio desechables o puede forrar la bandeja recogedora con papel de aluminio. Para limpiar la bandeja recogedora, lave con agua jabonosa caliente y aclare.

Termómetro - Limpie con agua caliente jabonosa y cepillo de fregar.

Caja de cocción - Retire cualquier residuo que haya en los tubos del quemador. NO AGRANDE LAS RANURAS DE LOS QUEMADORES (ABERTURAS). Lave el interior de la caja de cocción con agua jabonosa caliente y aclare con agua.

Interior de la tapa - Mientras la tapa está caliente, limpie el interior con papel para evitar que se acumule la grasa. La grasa acumulada que se descascarilla es parecida al descascarillado de la pintura.

Superficies de acero inoxidable - Lave con un paño suave y una solución de agua y jabón. Tenga cuidado de restregar en la dirección de la fibra del acero inoxidable.

No utilice productos de limpieza que contengan ácidos, alcoholes minerales ni xileno. Aclare abundantemente después de la limpieza. ◆

CONSERVE EL ACERO INOXIDABLE

La barbacoa o el armario, tapa, panel de control y baldas pueden estar hechos de acero inoxidable. Mantener el acero inoxidable como el primer día es fácil. Límpielo con agua y jabón, aclárelo con agua limpia y séquelo. Para partículas rebeldes, se puede utilizar un cepillo no metálico.

⚠ IMPORTANTE: No utilice cepillos de alambres ni limpiadores abrasivos en las superficies de acero inoxidable de la barbacoa puesto que producirían rayones.

⚠ IMPORTANTE: Cuando limpie las superficies asegúrese de frotar/limpiar en la dirección de la fibra para conservar el buen aspecto del acero inoxidable. ◆

RED PROTECTORA DE ARAÑAS E INSECTOS WEBER®

La barbacoa de gas Weber® como cualquier otro aparato de gas de uso al aire libre, es un objetivo para las arañas y otros insectos. Pueden anidar en la sección venturi **(1)** del tubo del quemador. Esto bloquea el flujo normal del gas y puede provocar que el gas refluya fuera la abertura de combustión de aire. Puede producirse fuego en las aberturas de combustión de aire y cerca de estas, y provocar daños graves en la barbacoa.

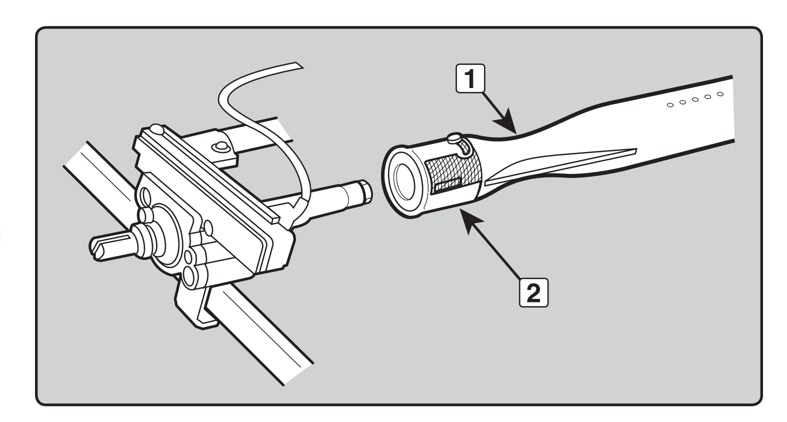
La abertura de aire de combustión del tubo del quemador está equipada con una rejilla de acero inoxidable **(2)** para evitar que las arañas y otros insectos accedan al tubo del quemador a través de las aberturas de aire de combustión.

Se recomienda inspeccionar la red protectora contra arañas e insectos al menos una vez al año. (Consulte “MANTENIMIENTO ANUAL”). Inspeccione y limpie igualmente la red protectora contra arañas e insectos si se produce cualquiera de los síntomas siguientes:

A) Olor a gas junto con llamas en el quemador que aparecen lentas y amarillas.
B) La barbacoa no alcanza la temperatura suficiente.
C) La barbacoa se calienta de modo irregular.
D) No se enciende uno o varios de los quemadores.

⚠ PELIGRO

Si no se corrigen los síntomas, se puede producir un incendio que puede provocar graves daños personales o la muerte, así como daños materiales. ◆



LIMPIEZA DEL TUBO DEL QUEMADOR

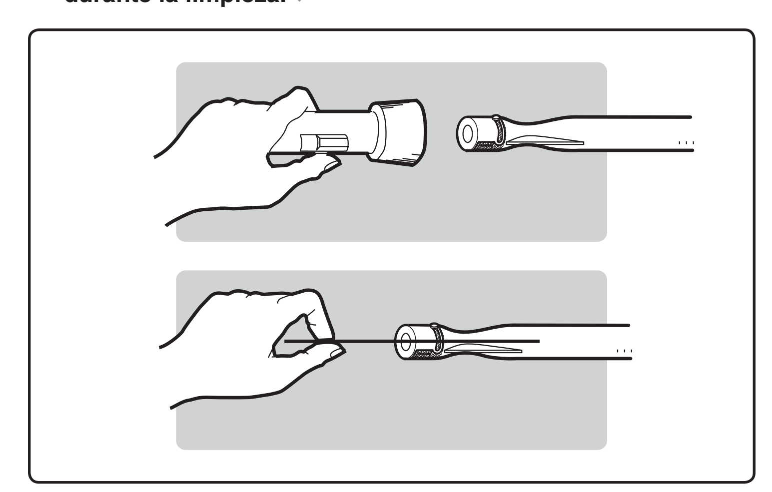
Apague el suministro de gas.

Quite el colector (consulte “SUSTITUCIÓN DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES”).

Mire dentro de los quemadores con un linterna.

Limpie el interior del quemador con un alambre (se puede utilizar un gancho de ropa enderezado). Compruebe y limpie la abertura del obturador de aire en el extremo de los quemadores. Compruebe y limpie los orificios de la válvula en la base de ésta. Utilice un cepillo de cerdas de acero para limpiar el exterior de los quemadores. Esto es para asegurarse de que todas las ranuras del quemador están totalmente abiertas.

⚠ PRECAUCIÓN: No agrande las ranuras del quemador durante la limpieza. ◆

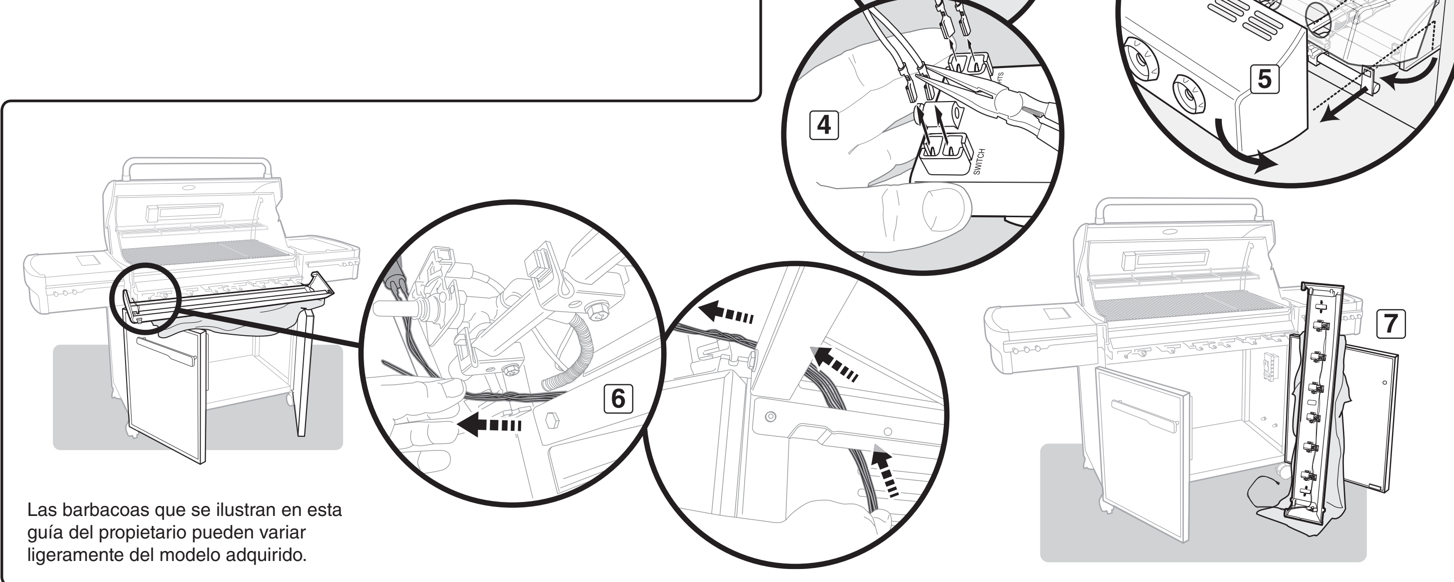


SUSTITUCIÓN DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES

Nota: La barbacoa de gas Summit® debe estar apagada y fría.
A) Cierre el gas en su origen.
B) Desconecte el suministro de gas.
C) Extraiga las parrillas de cocción.
D) Extraiga las barras Flavorizer®.
E) Quite la caja del ahumador (si está incluida en su modelo).

Quite la consola de control de gas

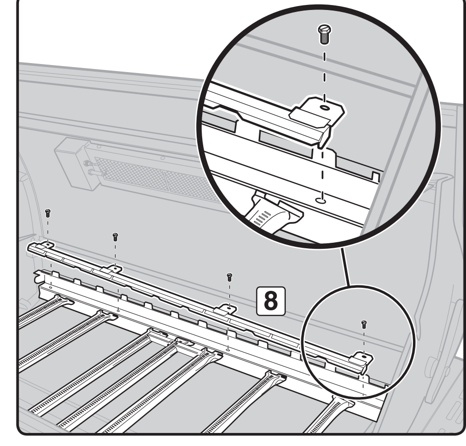
Herramientas necesarias: Destornillador, alicates y trapos.
A) Extraiga los mandos de control de temperatura de los quemadores **(1)**.
B) Abra las dos puertas. Con la ayuda de un destornillador, retire los tornillos de la parte inferior de la consola de control de gas **(2)**.
C) Levante y quite el alojamiento de la pila situado dentro del armario de la barbacoa **(3)**.
D) Con la ayuda de unos alicates puntiagudos, desconecte los terminales de los cables desde la parte superior del alojamiento de la pila **(4)**. No tire de los cables; retírelos tirando de sus terminales.
E) Coloque trapos en la parte superior de los dos conjuntos de las puertas. **Esto protegerá la consola de control de gas y los conjuntos de las puertas de arañazos cuando realice el paso siguiente.**
F) Incline la parte inferior de la consola de control de gas hacia delante. Levántela ligeramente **(5)** y a continuación, gírela orientándola hacia abajo para apoyarla sobre la parte superior de los conjuntos de las puertas. **(Asegúrese de no romper ni desconectar los cables de los LED de la consola de control de gas).**
G) Extraiga con cuidado los cables de la pila desde el interior del armario de la barbacoa **(6)**.
H) Abra completamente la puerta derecha. Coloque la consola de control de gas en el suelo, apoyándola contra el trapo que cubre el conjunto de la puerta derecha **(7)**.

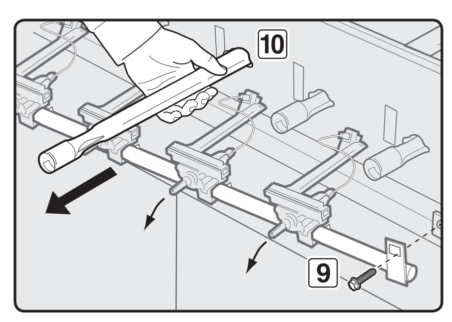


Las barbacoas que se ilustran en esta guía del propietario pueden variar ligeramente del modelo adquirido.

Extracción de los tubos de los quemadores

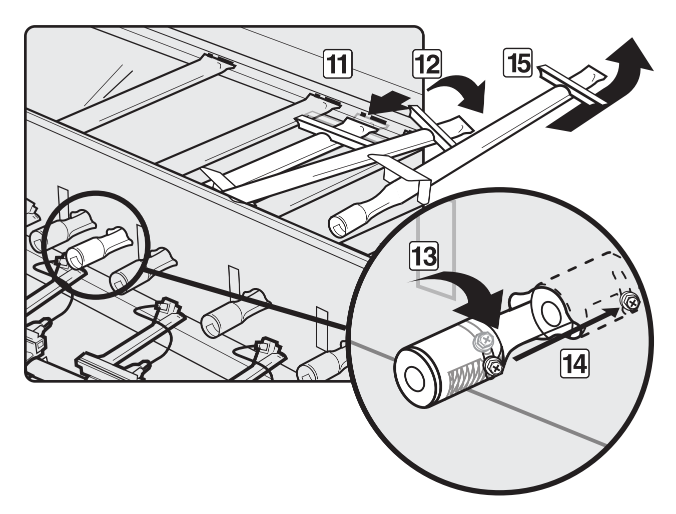
Herramientas necesarias: Llaves para tuercas de 5/16" y 3/8".
A) Con la ayuda de una llave para tuercas de 5/16", retire los tornillos que fijan el canal Crossover®. Retire el canal Crossover® desde la parte trasera interior de la cuba de cocción **(8)**.
B) Con la ayuda de una llave para tuercas de 3/8", retire los tornillos que fijan el conjunto del colector a la cuba de cocción. Separe el conjunto del colector de los tubos de los quemadores y deje que cuelgue del armario de la barbacoa **(9)**. No desconecte el cable azul del lado izquierdo del conjunto del colector.
C) Tire de los tubo(s) de los quemadores seleccionados a través de la parte delantera de la cuba de cocción y sustitúyalos por unos nuevos **(10)**.





Extracción del quemador Sear Station®

Para extraer el quemador Sear Station®, tire del tubo del quemador hacia usted. De este modo lo separará de la muesca **(11)**. A continuación, gire el tubo hacia la derecha **(12)**, de modo que el tornillo al final del mismo **(13)** encaje en la muesca de la abertura de la protección térmica **(14).** Una vez que el tubo del quemador esté liberado, retírelo de la cuba de cocción **(15)**.



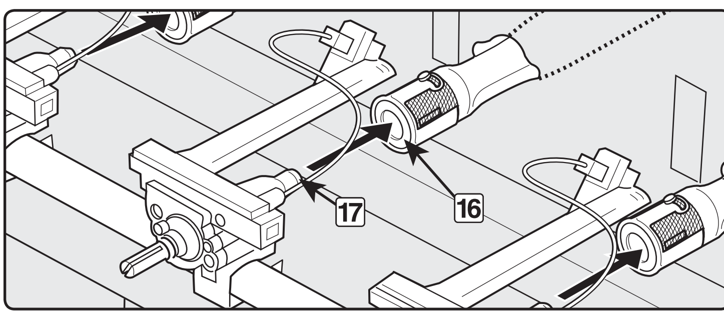
Reinstalación del colector

A) Para reinstalar el conjunto del colector, siga los pasos que aparecen en “Extracción de los tubos de los quemadores” en orden inverso, tal y como se describe anteriormente.

⚠ **PRECAUCIÓN: Las aberturas de los quemadores (16) deben estar colocadas correctamente sobre los orificios de las válvulas (17). Asegúrese de que el extremo opuesto de los tubos de los quemadores (18) se alinean correctamente en las ranuras de la parte trasera de la cuba de cocción. Compruebe que el montaje sea correcto antes de fijar el colector en su sitio.**

⚠ **ADVERTENCIA: Debería comprobar que no haya escapes de gas cada vez que desconecte y vuelva a conectar un empalme de gas. Consulte “COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS”.**

B) Vuelva a colocar los componentes de la cuba de cocción (no se muestran).

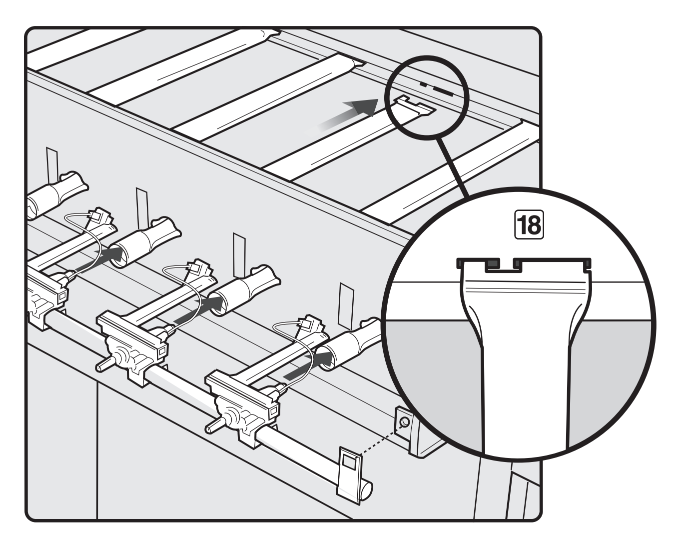


Reinstalación de la consola de control de gas

A) Para reinstalar el conjunto de la consola de control de gas, siga los pasos que aparecen en “Extracción de la consola de control de gas” en orden inverso, tal y como se describe anteriormente.

B) Compruebe que las conexiones de los cables sean correctas. Consulte “CARACTERÍSTICAS DE LA LUZ”.

⚠ **ADVERTENCIA: Asegúrese de que todos los componentes estén bien montados y que las piezas metálicas estén debidamente apretadas antes de utilizar la barbacoa. Sus acciones, si no respeta esta advertencia del producto, pueden provocar un incendio, una explosión o fallos estructurales, lo que provocaría lesiones personales graves o la muerte, así como daños materiales.** ◆



MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL

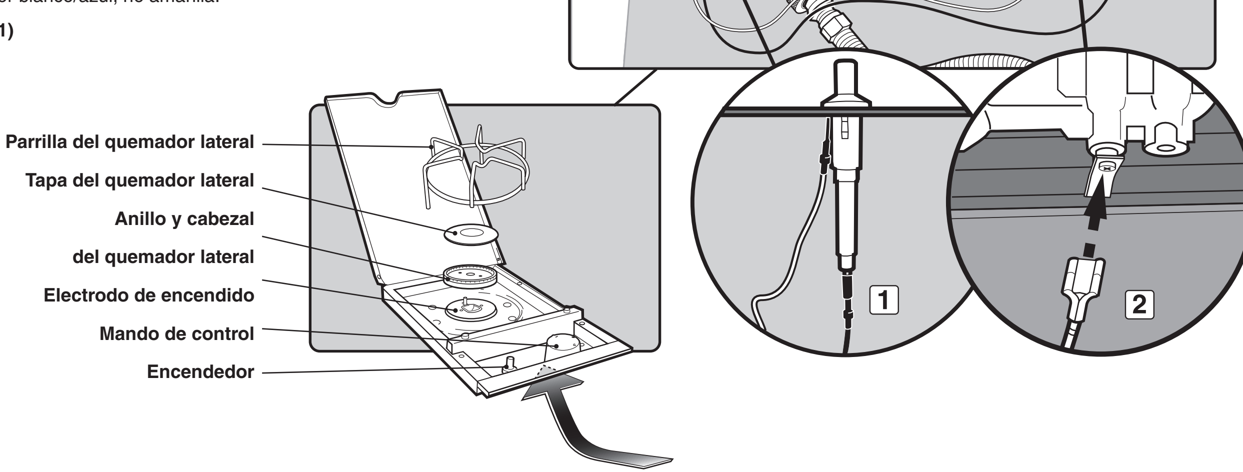
⚠ ADVERTENCIA: Todos los mandos de gas y válvulas de suministro deberán estar en la posición OFF (apagado)

Asegúrese de que el cable negro está conectado entre el encendedor y el electrodo.

Asegúrese de que el cable blanco está conectado entre el encendedor y la pinza de tierra.

La chispa deberá ser de color blanco/azul, no amarilla.

A) Cable del encendedor **(1)**
B) Cable de tierra **(2)**
C) Quemador **(3)** ◆



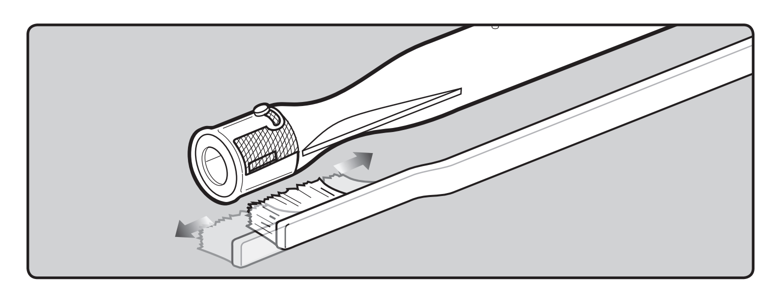
MANTENIMIENTO ANUAL

Inspección y limpieza de la red protectora contra arañas e insectos

Para inspeccionar las rejillas contra arañas/insectos, quite el panel de control. Si hay polvo o suciedad en la red protectora contra arañas e insectos, retire los quemadores para limpiar la red protectora.

Cepille la red protectora contra arañas e insectos, ligeramente, con un cepillo de cerdas suaves (por ejemplo, un viejo cepillo de dientes).

⚠ PRECAUCIÓN: No limpie la red protectora contra arañas e insectos con herramientas duras o afiladas. No desplace la red protectora contra arañas e insectos ni agrande las aberturas de la red protectora.

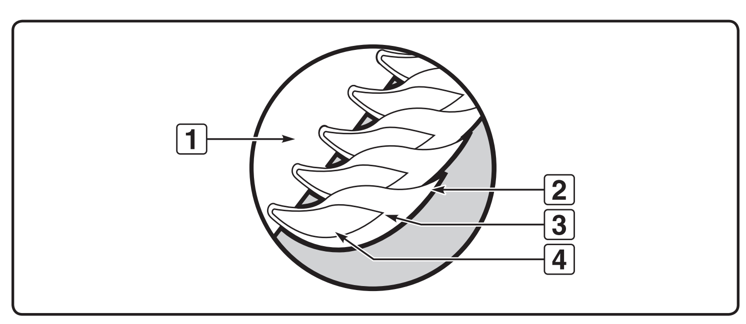


Dé golpes ligeros en el quemador para extraer los residuos y la suciedad del tubo del quemador. Una vez que la red protectora contra arañas e insectos esté limpia, vuelva a colocarla en los quemadores.

Si la red protectora contra arañas/insectos resulta dañada o no puede limpiarse, póngase en contacto con el representante de atención al cliente en su zona mediante la información de contacto en nuestra página Web. Visite www.weber.com.

Patrón de llama del quemador

Los quemadores de la barbacoa de gas Weber® se han ajustado en fábrica para la mezcla correcta de aire y gas. Se muestra el patrón de llama correcto.



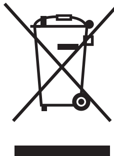
A) Tubo del quemador **(1)**
B) Las puntas centellean de color amarillo ocasionalmente **(2)**
C) Azul claro **(3)**
D) Azul oscuro **(4)**

Si las llamas no aparecen de manera uniforme en todo el tubo del quemador, siga los procedimientos de limpieza del quemador. ◆

⚠ ATENCIÓN: Este producto ha pasado pruebas de seguridad y está certificado para su uso en un país específico. Consulte el nombre del país que se encuentra en la caja exterior.

Estas piezas pueden ser componentes que transportan o queman gas. Póngase en contacto con Weber-Stephen Products LLC, Departamento de servicio al cliente, para obtener información sobre piezas de repuesto originales de Weber-Stephen Products LLC.

⚠ ADVERTENCIA: No intente reparar componentes que transportan o queman gas sin ponerse en contacto con Weber-Stephen Products LLC, Departamento de servicio al cliente. Si no sigue las advertencias de este producto, sus acciones pueden provocar incendios o explosiones que pueden producir daños materiales y personales graves o la muerte.



Este símbolo indica que el producto no se puede desechar en la basura. Para obtener instrucciones sobre cómo desechar correctamente este producto en Europa, visite www.weber.com y póngase en contacto con el importador especificado para su país. Si no dispone de acceso a Internet, póngase en contacto con el proveedor para que le indique el nombre, la dirección y el número de teléfono del importador.

Cuando decida desechar o tirar su barbacoa, todos los componentes eléctricos (por ejemplo el motor de la barbacoa, las baterías, el módulo de encendido o las luces para las asas) deberán extraerse y desecharse de acuerdo con lo especificado por la Directiva RAEE. Deberán desecharse separadas de la barbacoa.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH
Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl
Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
Tel: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.
U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS
Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
DANMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE
C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
Tél: +33 810 19 32 37; service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.
1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF
Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS
14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl
Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
ITALY
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.
Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.
Tsjûkemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.
Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok
142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSSIA
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl
Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH
Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER STEPHEN TURKEY
Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoç Toptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
TURKEY
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST
Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED
Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
Tel: 847 934 5700; support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH, info-EE@weberstephen.com.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2014 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.